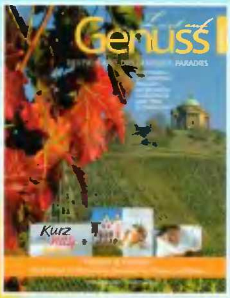
13/2009

Lust auf Genuss magazin

GESCHENKE FÜR GOURMETS

Die schönsten Ideen für alle, die das Besondere lieben: Plätzchen, Pralinen, Liköre, Marmeladen und vieles mehr





Lust auf Deutschland
24 Extra-Seiten: Ein Reisemagazin für Genießer

überraschend • originell • kreativ

Die Top-Weihnachtsmärkte. Zu Gast beim 3-Sterne-Koch. Besuch in der Pralinenwerkstatt

www.lustaufgenuss.de

Deutschland: € 3,80 Österreich, Spanien, Frankreich, BENELUX: € 4,30 - Griechenland: € 5,40 - Schweiz: sfr 7,50

4 190874 703803 13

O du fröhliche...



BIRGITT MICHA
CHEFREDAKTEURIN

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

eine meiner liebsten Geschichten des großartigen Satirikers Ephraim Kishon ist die von der Wander-Bonbonniere: Jahre, nachdem der Protagonist sie verschenkt hat, landet sie wieder bei ihm. Ihr Inhalt ähnelt mittlerweile allerdings bemoosten Steinen.
Tja, so ist das nun mal mit einfallslosen und unpersönlichen Geschenken. Keiner will sie haben. Mit den kulinarischen Präsenten unserer Ausgabe von „Lust auf Genuss" bleiben Ihnen solche Enttäuschungen sicher erspart. Nicht nur jetzt zu Weihnachten, sondern das ganze Jahr. Denn unsere Geschenk-Ideen sind überraschend, kreativ und sehr persönlich. Da sieht jeder auf den ersten Blick, dass sie von Herzen kommen. Solche Präsente will niemand umtauschen. Und weil sie so originell sind, lösen sie noch ein weiteres Problem: Sie sind ideal für all jene, die bereits alles haben. Denn es handelt sich um echte Liebesgaben. Und von denen können wir gar nicht genug bekommen, oder?
Ein schönes Fest und viel Liebe im neuen Jahr wünscht Ihnen

Ihre Birgitt Micha



Die Schöne und der Koch: Filmproduzentin Minu Barati schenkte Drei-Sterne-Kochstar Sven Elverfeld ihre Aufmerksamkeit



Schenken sich Zeit: Daheim bei Sterneköchin Tanja Grandits probiert die Familie Mamas neuestes Dessert



Schenkt kreativ ein: Der Nürnberger Bartender Alexander Hildebrandt gewann den Trollinger-Cocktail-Contest 2009



Ausgabe 13/2009
Titelrezept: Süße Christbäumchen aus dem Ofen. Seite 26

Der schnelle Blick auf









42 Alles im Glas – die neueste Koch-Idee der Sterneköchin Tanja Grandits

Kulinarische Geschenke mit persönlicher Note



Extra:
Wo Deutschlands Feinschmecker Urlaub machen – unser großes Reise-Special

alle Themen



59



70

Zu Gast bei 3-Sterne-Koch Sven Elverfeld



82

Genuss kreativ

Feines zum Lesen



28 Edle Kreationen aus einer Pralinen-Werkstatt

Außerdem

Weiße Weihnacht – ein Geschenk

Gleich zu Beginn dieses Heftes möchten wir den grauen Alltag vertreiben und mit süßen Ideen ganz in Weiß für helle Freude sorgen



marshmallow-sterne ★ Draußen schneit's – im Geschenk-Karton ist's sternenklar. Rezept auf Seite 22

des Himmels



eiskristalle Was auf dem Zuckerguss so schön glitzert, sind zermahlene Bonbons. Rezept auf Seite 22

Worüber sich



schneeflocken Dabei hat Frau Holle auch zu Rum und Kokosraspeln gegriffen. Rezept auf Seite 22

jeder wie ein Schneekönig freut



schneemann-muffins ★ Warm angezogen, obwohl sie aus dem Ofen kommen. Rezept auf Seite 22

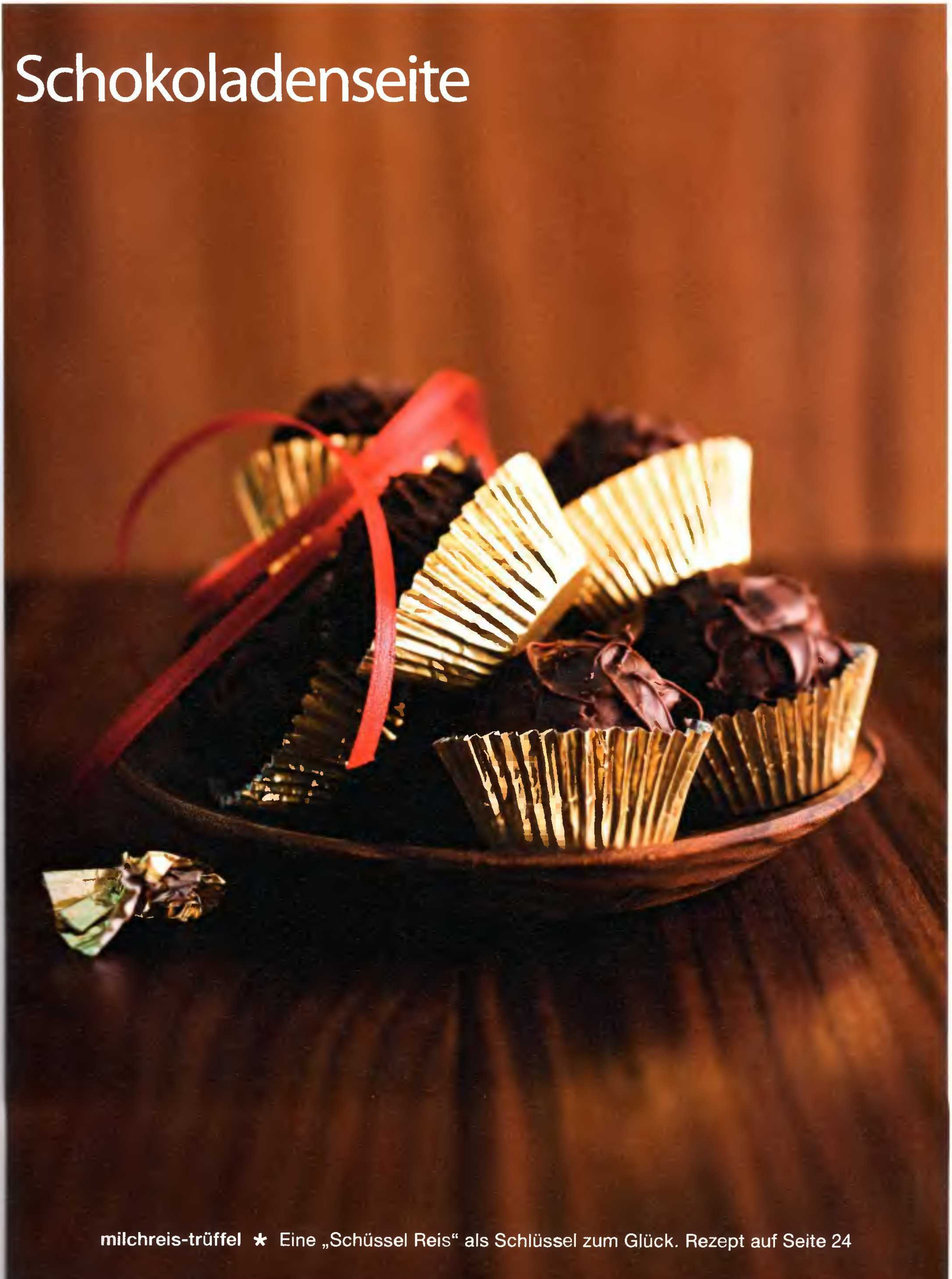
So zeigen Sie sich von Ihrer

Das ist einfacher, als Sie denken. Wie einfach, das zeigen wir Ihnen auf den folgenden Seiten



karamell-konfekt ★ Besonders fein an diesen Süßen ist die Prise Salz darauf. Rezept auf Seite 24

Schokoladenseite



milchreis-trüffel ★ Eine „Schüssel Reis“ als Schlüssel zum Glück. Rezept auf Seite 24

Vielen Dank für so viel Fantasie!



curry-taler mit erdnüssen * Dünner Schokoteig als dicke Überraschung. Rezept auf Seite 24



mokka-biscuits * Gefüllt mit feiner Creme – ein liebevoller Freundschaftsbeweis. Rezept auf Seite 24



Geschenke-TIPP

Die „Salami“ zuerst in Pergamentpapier, danach in Cellophan wickeln und mit Metzgerschnur an beiden Enden zum „Riesenbonbon“ schnüren.

schokoladen-salami ★ Wenn es hier um die Wurst geht, ist jeder ein Gewinner. Rezept auf Seite 24

Pralinen, die mal Kuchen waren



schoko-kirsch-konfekt ★ Ein Volltreffer, auch wenn es nicht mehr alle Neune sind. Rezept auf Seite 26

Tannenbäumchen aus dem Ofen

Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie süß sind deine Blätter...
Kein Wunder, denn sie sind aus Pistazien, auf die es Puderzucker schneit.
Und so wird's gemacht



1



2



3

1 Formen basteln. Aus Backpapier Kreise von ca. 16 cm Durchmesser schneiden und jeweils an einer Stelle vom Rand aus bis zur Mitte einschneiden. Daraus lassen sich jetzt Kegel formen. Mit Büroklammern werden sie dann fixiert.

2 Formen standfest machen. Zum Backen die Papier-Kegel in standfeste Behälter stecken (dickwandige Espresso-Tassen tun es auch), mit Spritzbeutel den nach Rezept auf Seite 26 zubereiteten Teig hineinfüllen und backen.

3 Kegel mit Kuvertüre bestreichen. Wichtig dafür ist ein guter Backpinsel, der nicht „haart". Fertige Kegel damit rundum dünn mit geschmolzener weißer Kuvertüre bestreichen.



4



5



6

4 Tannenkleid anlegen. Gleich nach dem Einpinseln – solange die Kuvertüre noch feucht ist – Bäumchen in der vorbereiteten „Pistazien-Wiese" wälzen, bis der Kegel rundum bedeckt ist.

5 Für Schnee sorgen. Zuckerguss wie im Rezept angegeben zubereiten und mit einem Teelöffel von der Spitze der Bäumchen herunterfließen lassen.

6 Weihnachtsschmuck anlegen. Mit rotem Zucker-Dekor-Stift kleine Tupfen als Christbaum-Kugeln auf die Bäumchen spritzen. Zum Schluss noch ein bisschen Puderzucker „draufschneien" lassen.



Süße Christbäumchen ✶ Schaffen Weihnachtsstimmung auf Tischen und auf Tellern. Rezept auf Seite 26

Adventskalender mit Überraschungs-Eiern

Mit Zahlen haben wir die Wichtelmännchen nicht versehen, aber die Zutaten im Rezept reichen genau für vierundzwanzig. Das heißt, wenn nur noch einer im Karton sitzt, ist Heiligabend







1 Fürs Färben ganz wichtig: Die Lebensmittelfarbe **muss** fettlöslich sein, sonst nimmt die Kakaobutter sie nicht an. Beides, Farbe und Kakaobutter, können Sie übers Internet bestellen. Die Online-Adresse: www.bosfood.de

2 So wird die Butter rot. Kakaobutter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und fettlösliche Lebensmittelfarbe unterrühren. Rote Kakaobutter in eine Sprühflasche umfüllen.

3 Eier besprühen. Überraschungs-Eier auf einem großen Bogen Papier mit der roten Kakaobutter rundum gleichmäßig einsprühen und danach eine halbe Stunde ins Gefrierfach stellen.







4 In Kuvertüre tauchen. Damit später der Eindruck einer roten Zipfelmütze entsteht, das untere Drittel der Eier in geschmolzene weiße Kuvertüre tauchen.

5 In Kokosraspel drücken. Nach dem Kuvertüre-Bad die fast fertigen „Wichtelmänner" in eine Schüssel mit Kokosraspeln drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

6 Zipfel für die Mütze. Dafür eignen sich kleine, haselnussgroße Pralinen-Kugeln (gibt es z.B. von Lindt). Die Kugeln erst in restliche Kuvertüre tauchen, dann rundum in Kokosraspeln wälzen. Anschließend weiter nach dem Rezept auf Seite 26/27 verfahren.



Deko-TIPP
Um 24 Felder für Ihren Adventskalender zu haben, können Sie von einem 30er-Eierkarton einen Rand wegschneiden oder vier 6er-Kartons nebeneinander stellen.

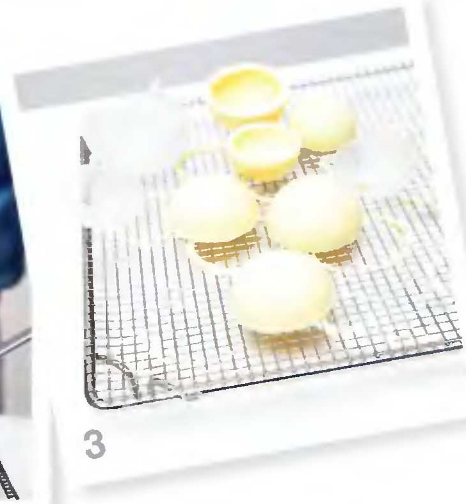
Weihnachts-Wichtel ✱ Süße Kerlchen zum Vernaschen, und jedes hat ein Geheimnis. Rezept auf Seite 27

Christbaumkugeln zum Naschen

Wenn süßer die Glocken nie klingen, ist es höchste Zeit für diesen Weihnachtsschmuck: zarte Schokoladenkugeln, die in goldenem Glanz erstrahlen





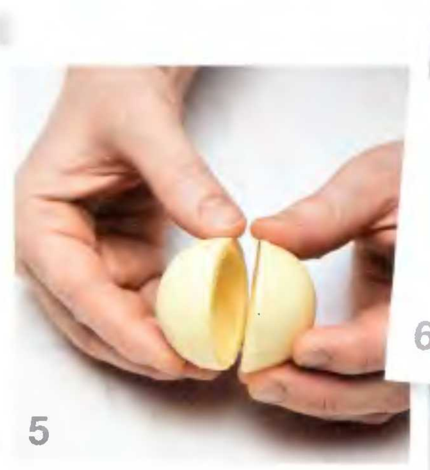


1 Förmchen füllen. Die halben Plastikkugeln mit geschmolzener Kuvertüre füllen und 1-2 Minuten stehen lassen. Dabei bildet sich am Rand eine Schicht.

2 Überflüssiges abgießen. Kuvertüre, die noch flüssig ist, zurück in die Schüssel geben. Schritte 1 und 2 wiederholen, bis sich eine stabile Schicht gebildet hat.

3 Schokoschalen gefrieren. Formen 30 Minuten ins Gefrierfach stellen, bis die Kuvertüre ausgehärtet ist. Danach die Schokoschalen aus den Formen (wie im Rezept auf Seite 27 beschrieben) lösen.







4 Ränder schmelzen. Die Ränder der fertigen Halbkugeln auf einem warmen Blech oder in einer erwärmten Tarte-Form anschmelzen.

5 Zu Kugeln „kleben". Je zwei halbe Schokokugeln mit den geschmolzenen Rändern aneinanderpressen, bis sie zusammenhalten.

6 Kugeln verzieren. Fertig geformte Kugeln über Blattgoldschichten rollen oder mit Blattgoldflocken verzieren (beides gibt es online z.B. über www.bosfood.de).



Schmucke Schokokugeln Täuschend echt, aber für den Weihnachtsteller gedacht. Rezept auf Seite 27

WEIHNACHTLICHES ALS GESCHENK



1 Marshmallow-Sterne

Bild auf Seite 6

Zutaten für ca. 25 Stück

BITTE BEACHTEN: MASSE MUSS ÜBER NACHT KÜHL STEHEN
600 g Zucker
250 g Glukose-Sirup (z.B. über www.bosfood.de)
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. gem. Gelatine (à 9 g)
1 EL Öl, 150 g Puderzucker
25 g Speisestärke

1. Zucker mit Sirup, Vanillezucker und 150 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen, dann weitere 5-6 Minuten kochen lassen.

2. Gelatine mit 200 ml warmem Wasser in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine auf höchster Stufe durchrühren, dabei langsam den heißen Zuckersirup dazugießen. Das Ganze 10 Minuten auf höchster Stufe weiterrühren, bis die Masse eine weiße, dickcremige Konsistenz hat.

3. Ein tiefes Backblech (etwa 25 x 30 cm) mit leicht geöltem Backpapier auslegen. Marshmallow-Masse 2 cm hoch einfüllen, etwas glatt streichen. Mit einem zweiten, leicht geölten Bogen Backpapier belegen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4. Die fest gewordene Masse stürzen. Einen Stern-Ausstecher in heißes Wasser tauchen, aus der Masse Sterne ausstechen (dabei Ausstecher immer wieder in heißes Wasser tauchen). Puderzucker mit Stärke mischen. Sterne im Zucker-Mix wälzen.

Pro Stück: 175 kcal/740 kJ
41 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 1 g Fett

Haltbarkeit: in luftdicht verschließbarer Dose ca. 1 Woche



2 Eiskristalle

Bild auf Seite 7

Zutaten für ca. 30 Stück

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 1 STUNDE KÜHL STEHEN
150 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, 50 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
50 g Puderzucker, 1 Prise Salz
100 g Butter, 1 Eigelb (Gr. M)
AUSSERDEM
150 g Puderzucker, Saft von ½ Zitrone, ca. 150 g Ice-fresh-Bonbons (von Storck)

1. Mehl, Mandeln, Zucker, Salz, Butter und Eigelb glatt verkneten. Teig in Folie wickeln, 1 Stunde kühl stellen. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem speziellen Ausstecher (z.B. von Städter, Stück um 3 €) „Eis-Kristalle" ausstechen, nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Plätzchen im Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In eine Spritztüte füllen, Plätzchen gleichmäßig mit einer dünnen Schicht Guss bedecken.

4. Bonbons im Mixer zu feinem Pulver zermahlen. Mit einem Sieb gleichmäßig (ca. 1 mm dünn) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen, unter dem heißen Backofengrill in ca. 20 Sekunden schmelzen lassen. Herausnehmen, geschmolzenes Pulver erkalten lassen, dann vom Papier lösen, etwas zerkrümeln. Krümel auf die Plätzchen streuen.

Pro Stück: 120 kcal/510 kJ
15 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 6 g Fett

Haltbarkeit: 2-3 Wochen



3 Schneeflocken

Bild auf Seite 8

Zutaten für ca. 30 Stück

150 g Schlagsahne
2-3 EL weißer Rum
400 g weiße Kuvertüre
ca. 150 g Kokosraspel

1. Sahne und Rum in einen Topf geben und erhitzen. Kuvertüre hacken, nach und nach unter die heiße Sahne rühren und darin schmelzen. Mischung in eine Schüssel füllen, erkalten lassen.

2. Aus der fest gewordenen Masse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen, in Kokosraspeln wälzen. Pralinen evtl. in Papierförmchen setzen.

Pro Stück: 125 kcal/530 kJ
8 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 10 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt 3-4 Wochen



4 Schneemann-Muffins

Bild auf Seite 9

Zutaten für 8 Stück

2 Eier (Größe M), 75 g Zucker
200 ml Milch, 100 ml Sonnenblumenöl, 1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Mehl, 1 TL Backpulver
250 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
8 kleine weiße Pralinen
ca. 150 g Marzipan-Rohmasse
orangefarbene und rote Lebensmittelfarbe
ca. 50 g flüssige Zartbitter-Schokolade
AUSSERDEM
16 Muffin-Papierförmchen
8 kleine Plastik-Zylinder (siehe auch Tipp unten)

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. In einer großen Schüssel Eier mit Zucker, Milch, Öl, Salz und Vanillemark verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben. Mit einem großen Löffel locker unterheben. Teig in die Papierförmchen (je 2 ineinandergestellt) verteilen. Muffins im Ofen in 20-25 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

2. Puderzucker mit Zitronensaft zum dickflüssigen Guss verrühren. Pralinen evtl. ein- bis zweimal durch den Guss ziehen, auf ein Gitter setzen, antrocknen lassen. Den restlichen Guss gleichmäßig über die Muffins verteilen und ebenfalls antrocknen lassen.

3. ¼ der Marzipanmasse mit oranger Lebensmittelfarbe einfärben, restliches Marzipan mit roter Farbe. Aus orangefarbenem Marzipan kleine Möhren-Nasen formen. Rotes Marzipan zwischen 2 Folienstücken dünn ausrollen, in 8 etwa 10 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.

4. Flüssige Schokolade in eine kleine Papierspritztüte füllen, auf jede Praline Augen und Mund tupfen. Marzipan-Möhre als Nase in die Mitte drücken. „Köpfe" auf die Muffins setzen. Einen roten Marzipanstreifen als Schal umlegen. Auf jeden „Kopf" einen Plastik-Zylinder mit Zuckerguss fixieren. Muffins nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 580 kcal/2440 kJ
89 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 21 g Fett

Haltbarkeit: ca. 1 Woche

TIPP: Die Plastik-Zylinder gibt es in verschiedenen Größen im Bastelgeschäft. Alternativ kann man auch welche aus dunkel gefärbtem Marzipan formen.

Fortsetzung auf Seite 24

Fortsetzung von Seite 22



5 Karamell-Konfekt

Bild auf Seite 10

Zutaten für ca. 30 Stück

BITTE BEACHTEN: MASSE MUSS 2 STUNDEN KÖCHELN

400 g Zucker, 2 EL Zuckerrüben-Sirup (z.B. von Grafschafter)

200 ml Kondensmilch

175 g Butter, 250 g Schlagsahne, ca. 2 EL Fleur de Sel

1. Alle Zutaten (außer das Fleur de Sel) in einem Topf unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Masse bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden langsam einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Die Karamell-Masse in kleine Papier-Pralinenförmchen gießen, etwas fest werden lassen, mit je 1 kleinen Prise Fleur de Sel bestreuen. Konfekt in eine Gebäckdose geben, im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Pro Stück: 130 kcal/550 kJ
14 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 8 g Fett

Haltbarkeit: 1 Woche



6 Milchreis-Trüffel

Bild auf Seite 11

Zutaten für ca. 25 Stück

150 g Milchreis, 500 ml Kokosmilch (ungesüßt; Dose)

75 g Zucker, 2-3 EL Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)

200 g Zartbitter-Schokolade

10 g Kokosfett (z.B. Palmin)

1. Reis mit Kokosmilch und Zucker in einen Topf geben. Reis bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren offen in ca. 20 Minuten garen. Topf vom Herd nehmen, Reis mit Likör verfeinern. Masse vollständig abkühlen lassen.

2. Aus dem erkalteten Milchreis mit angefeuchteten Händen walnussgroße Bällchen formen.

3. Schokolade hacken, mit dem Kokosfett in eine Schüssel geben, im heißen Wasserbad schmelzen. Milchreis-Bällchen in die flüssige Glasur tauchen, mit einer Gabel herausheben, etwas abtropfen lassen und auf ein Pralinengitter (im Haushaltsladen; ersatzweise *ein grobmaschiges Sieb nehmen)* setzen. Beginnt die Glasur fest zu werden, Bällchen mit einer Gabel über das Gitter rollen. So entsteht die typische Trüffel-Optik.

Pro Stück: 75 kcal/320 kJ
10 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 3 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt 3-4 Tage



7 Curry-Taler mit Erdnüssen

Bild auf Seite 12, links

Zutaten für ca. 40 Stück

50 g flüssige Butter

100 g Puderzucker, 100 g Mehl

2 EL Kakaopulver

2 Eiweiß (Eier: Größe M)

150 g gesalzene Erdnusskerne

ca. 2 EL hochwertiges Currypulver (aus dem Gewürz- oder Asienladen)

1. Butter schmelzen, mit Zucker, Mehl, Kakao, Eiweißen zum glatten Teig verrühren. Nüsse hacken.

2. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Dauerbackfolie oder mit Backpapier belegen. Teig mithilfe einer Palette als gleichmäßig dünne Kreise (6-8 cm Ø) auf das Blech streichen. Jeden Teigkreis mit gehackten Erdnüssen und je 1 Prise Curry bestreuen und im Ofen in ca. 6 Minuten knusprig backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen, vorsichtig mit einer Palette von Folie oder Papier lösen.

Pro Stück: 50 kcal/210 kJ
5 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 3 g Fett

Haltbarkeit: in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahrt ca. 3 Wochen



8 Mokka-Biscuits

Bild auf Seite 12, rechts

Zutaten für ca. 25 Stück

100 g Schlagsahne

2-3 TL Instant-Mokkapulver

100 g Vollmilch-Schokolade

100 g Zartbitter-Schokolade

75 g weiche Butter

Mark von 1 Vanilleschote

100 g Zucker, 1 Eigelb (Gr. M)

75 g Mehl, 50 g gem. Haselnüsse, 1 EL Kakaopulver

½ TL Backpulver

1. Sahne mit Mokkapulver aufkochen. Beide Schokoladen klein hacken, zur heißen Mokka-Sahne geben, darin auflösen. Creme im Kühlschrank erkalten lassen.

2. Butter mit Vanillemark und Zucker cremig schlagen. Eigelb unterrühren. Mehl mit Nüssen, Kakao und Backpulver mischen, unter die Buttercreme rühren.

3. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen ca. 50 traubengroße Kugeln drehen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, etwas flach drücken. Biscuits im Ofen ca. 10 Minuten backen, erkalten lassen.

4. Mokka-Sahne-Füllung mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen, auf die Hälfte der Biskuits verteilen. Übrige Biskuits darauf setzen.

Pro Stück: 120 kcal/510 kJ
11 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 8 g Fett

Haltbarkeit: 1-2 Wochen



9 Schokoladen-Salami

Bild auf Seite 13

Zutaten für 1 „Wurst" (ca. 550 g)

BITTE BEACHTEN: MUSS 4 STUNDEN KÜHL STEHEN

100 g Zartbitter-Schokolade

50 g Vollmilch-Schokolade

75 g Butter

150 g gemischtes trockenes Weihnachtsgebäck (z.B. Spekulatius, Lebkuchen, Vanillekipferl, Christstollen)

100 g grob geh. Haselnüsse

50 g grob gehackte Pistazien

ca. 2 EL flüssige Schokolade

2-3 EL Puderzucker

1. Beide Schokoladen in Stücke brechen, mit Butter in eine Schüssel geben, im heißen Wasserbad schmelzen. Gebäck zerbröseln.

2. Brösel, Nüsse und Pistazien zur geschmolzenen Schoko-Butter geben, gut vermischen. Masse im Kühlschrank etwas erkalten lassen, dann zu einer Wurst formen. Diese straff in Alufolie wickeln, im Kühlschrank in ca. 4 Stunden vollständig durchkühlen lassen.

3. „Wurst" aus der Folie wickeln, mit Schokolade rundum einpinseln, in Puderzucker wälzen.

Pro 50 g: 295 kcal/1240 kJ
21 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 22 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt 3-4 Wochen

Fortsetzung auf Seite 26

Fortsetzung von Seite 24



10 Schoko-Kirsch-Konfekt

Bild auf Seite 14

Zutaten für ca. 16 Stück

FÜR DEN BISKUIT
3 Eier (Größe M), 50 g Zucker
60 g Mehl, 20 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
FÜR DEN ÜBERZUG
100 g Schlagsahne, 30 g Butter
150 g Zartbitter-Schokolade
75 g Zucker, 40 g Crème fraîche
AUSSERDEM
150 g Sauerkirschkonfitüre
2-3 EL Kirschgeist, 16 eingelegte Sauerkirschen (ersatzw. Sauerkirschen aus dem Glas)

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Ein tiefes Backblech (ca. 15 x 15 cm) mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Stärke und Kakao mischen, zum Eischaum sieben, unterheben. Teig ins Backblech füllen, im Ofen 20-25 Minuten backen. Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen.

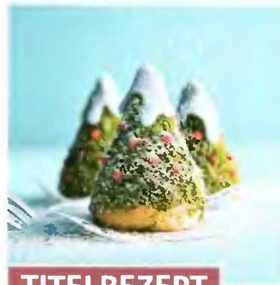
2. Konfitüre in einen Topf geben und aufkochen lassen. Erkalteten Biskuit zweimal horizontal durchschneiden. Jede Scheibe gleichmäßig mit etwas Kirschgeist beträufeln, mit Konfitüre bestreichen, wieder aufeinander setzen. Biskuit etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Restliche Konfitüre beiseite stellen.

3. Für den Überzug Sahne aufkochen, vom Herd ziehen. Butter und Schokolade stückchenweise zufügen, darin auflösen. Masse etwas abkühlen lassen. 2 EL Wasser mit Zucker aufkochen, Crème fraîche unterrühren. Vom Herd ziehen, Schokoladen-Mix unterrühren. Überzug so lange abkühlen lassen, bis er leicht dickflüssig geworden ist.

4. Biskuit in 16 gleich große Würfel schneiden, auf ein Gitter setzen. Den dickflüssigen Überzug gleichmäßig über die Würfel verteilen. Restliche Konfitüre erneut erhitzen, Kirschen darin wenden. Auf jeden Würfel 1 Kirsche setzen. Petit Fours etwa 30 Minuten kühl stellen.

Pro Stück: 190 kcal/800 kJ
24 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 9 g Fett

Haltbarkeit: im Kühlschrank aufbewahrt ca. 1 Woche



TITELREZEPT

11 Süße Christbäumchen

Bilder auf Seite 16/17 und im Titelbild

Zutaten für 12 Stück

3 Eier (Größe M), 1 Prise Salz
75 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, 25 g Mehl
25 g Speisestärke
200 g weiße Kuvertüre
200 g Pistazien
150 g Puderzucker und Puderzucker zum Bestäuben
Saft von ½ Zitrone
1 Tube rote Zucker-Dekorschrift (im Backregal)

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Aus Backpapier 12 Kreise (ca. 16 cm Ø) ausschneiden. Vom Rand zur Mitte hin einmal einschneiden, Papier kegelförmig formen, mit Büroklammer fixieren. Kegel mit der Spitze nach unten in Espresso-Tassen oder Förmchen stellen.

2. Eier trennen. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mandeln mit Mehl und Stärke mischen und behutsam unter die Eiermasse heben.

3. Teig in einen Spritzbeutel umfüllen, in die Papierkegel verteilen. Im Ofen 15-20 Minuten backen. Kegel umgedreht auf ein Gitter stellen, erkalten lassen.

4. Kuvertüre hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Pistazien fein mahlen. Von den Biskuit-Kegeln vorsichtig das Papier entfernen. Am „Fuß" evtl. einen geraden Stand schneiden. Kegel rundum dünn mit flüssiger Kuvertüre einpinseln, in den Pistazien wenden.

5. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, jeweils etwas Zuckerguss mit einem kleinen Löffel auf die Spitze der Kegel verteilen. Mit Dekorschrift kleine Tupfen auf die „Bäume" spritzen. Puderzucker überstäuben.

Pro Stück: 350 kcal/1470 kJ
33 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 20 g Fett

Haltbarkeit: in einer Gebäckdose bis zu 2 Wochen



12 Weihnachts-Wichtel

Bilder auf Seite 18/19

Zutaten für 24 Stück

BITTE BEACHTEN: SCHOKO-EIER 1,5 STD. KÜHL STELLEN
24 Überraschungs-Eier
500 g Kakaobutter (z.B. über www.bosfood.de)
2 TL fettlösliche rote Lebensmittelfarbe (Speisefarben-Pulver; im Konditoreibedarf oder über www.bosfood.de bzw. www.tortissimo.de)
ca. 50 g Marzipan-Rohmasse
200 g weiße Kuvertüre
24 kleine Pralinen-Kugeln (z.B. Knusper-Minis von Lindt)
150 g Kokosraspel
AUSSERDEM
1 Sprühflasche (siehe Tipp)

click – Stimmungsvolle Weihnachten – die schönsten Ideen dazu finden Sie unter www.lustaufgenuss.de/Weihnachts-Deko

1. Die Überraschungs-Eier auspacken und etwa 1 Stunde in das Gefrierfach stellen. Inzwischen Kakaobutter klein hacken und in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Fettlösliche Lebensmittelfarbe unterrühren. Rot gefärbte Kakaobutter in eine saubere Sprühflasche umfüllen.

2. Schoko-Eier aus dem Gefrierfach nehmen, mit etwas Marzipan auf einem großen Bogen Papier fixieren und mit der roten Kakaobutter rundum gleichmäßig einsprühen. Damit die Farbe besser deckt, diesen Vorgang 1- bis 2-mal wiederholen, dazwischen Eier immer wieder für ca. 15 Minuten kühl stellen. Am Schluss die fertig gefärbten Eier 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Kuvertüre klein hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Pralinen-Kugeln nach und nach in flüssige Kuvertüre tauchen, mit einer Gabel herausheben, in Kokosraspeln wälzen.

4. Eier aus dem Kühlschrank holen, Marzipan entfernen. Eier zu ⅓ in die flüssige Kuvertüre tauchen, gleich in die Kokosraspel drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Pralinen-Kugeln auf einer Seite nur wenig in die restliche Kuvertüre tauchen und vorsichtig auf die Spitze der Eier drücken.

5. Eier nach Belieben mit Zahlen von 1 bis 24 versehen und evtl. in einen Eierkarton setzen.

Pro Stück: 320 kcal/1350 kJ
22 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 25 g Fett

Haltbarkeit: 4-5 Wochen

TIPP: Sie können die rot gefärbte Kakaobutter in eine saubere Plastik-Sprühflasche füllen, wie man sie verwendet, um Blumen mit Wasser zu besprühen. Besser geht es aber mit einer elektrischen Sprühpistole (gibt es im Baumarkt). Nur damit erhalten Sie eine samtige, velours-artige Schicht, wie sie auf dem Foto zu sehen ist. Alternativ können Sie natürlich die Eier auch in die flüssige rote Kakaobutter tauchen. Auch hier muss der Vorgang öfter wiederholt werden.



13 Schmucke Schoko-Kugeln

Bilder auf Seite 20/21

Zutaten für 10 Stück

400 g weiße Kuvertüre
10 halbrunde Plastikschalen (siehe Tipp)
Blattgold und / oder Goldflocken zum Verzieren (z.B. über www.bosfood.de)

1. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Plastikschalen bis zum Rand mit Kuvertüre füllen, 1-2 Minuten stehen lassen. Schalen über der Schüssel mit Kuvertüre umdrehen, überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen. Schalen (runde Seite nach oben) auf ein Gitter setzen, 5 Minuten ins Gefrierfach stellen.

3. Vorgang wiederholen, bis die Schale dick genug ist (je dicker die Schale, desto stabiler die Kugeln). Dazwischen Kuvertüre fest werden lassen. Fertige Schalen ca. 30 Minuten ins Gefrierfach stellen, hart werden lassen.

4. Kuvertüre-Halbschalen aus den Formen lösen. Dazu Formen mit der flachen Seite einige Male auf den Tisch klopfen oder ein kleines Messer verwenden.

5. Kuvertüre-Halbschalen kurz auf ein erhitztes Blech oder eine Tarte-Form stellen, anschmelzen lassen. Hälften zu Kugeln zusammensetzen. Mit Blattgold und / oder Goldflocken garnieren.

Pro Stück: 230 kcal/970 kJ
22 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 15 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt 3-4 Wochen

TIPP: Halbrunde Plastikschalen finden Sie in verschiedenen Größen im Bastelladen. Dort sind auch andere Formen (Sterne, Herzen oder Tropfen) erhältlich.



Mit Lust und Liebe bei der Sache: Ivana Stork und Thomas Schmid

Schmuckstücke mit Schmelz

Jede Praline ein kunstvolles Unikat

Hauchfeine, knackige Schokolade umschließt die raffiniert-zarten Füllungen.
Hier eine Auswahl der Kreationen:
a) Rosentrüffel
b) Champagner Maracaibo
c) Bitter Orange
d) Nougat Maracaibo
e) Lebkuchen Nougat
f) Hibiscus Java
g) Espresso Rondo
h) Maracuja Whiskey
i) Basilikum Limette



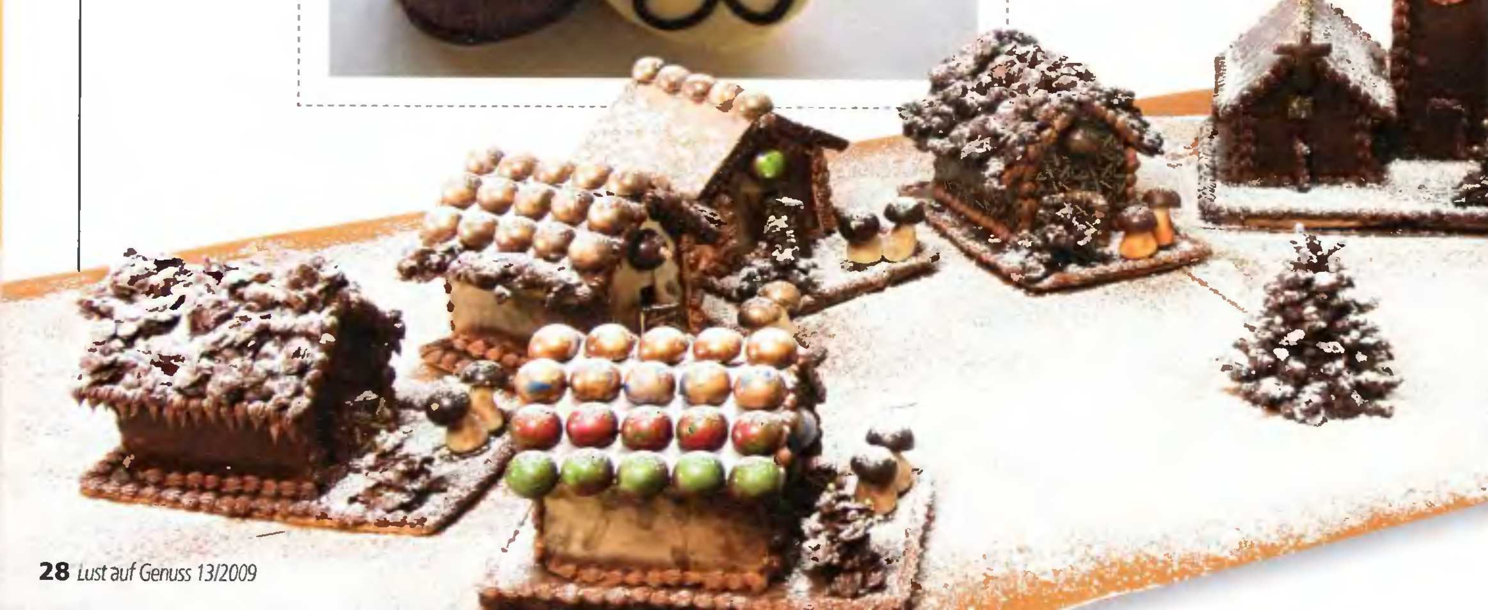


Weihnachts-Special 2009: Feinstes Gebäck, liebevoll mit hübschen Motiven verziert

Sie sind das perfekte Paar – rein kulinarisch gesehen: Patissier Thomas Schmid, der Handwerker, und Ivana Stork, die Kreative. Seit vielen Jahren Freunde, verbindet sie die Leidenschaft für Schokolade. Beiden gehört die Münchener Confiserie „Opaque" – und so schimmernd wie Edelsteine sind auch die Pralinen, die sie herstellen.

In dem kleinen Geschäft in einem der typischen Altbau-Hinterhöfe des Glockenbachviertels empfängt den Schokoladenliebhaber der sinnliche Duft erstklassiger Pralinés. „Wir verarbeiten nur feinste Grand-Cru-Schokolade aus den raren Criollo-Kakaobohnen," verrät Ivana. „Man erkennt sie an der geringen Süße und am intensiven Abgang im Mund."

Das zweite Geheimnis der Qualitätspralinen hängt mit der Form zusammen. „Halbrund muss sie sein", sagt Thomas Schmid, „nur dann bekommt sie



„Lust auf Genuss" warf einen Blick ins Pralinen-Paradies: in die Confiserie „Opaque" mit ihren extrafeinen Schoko-Juwelen

den perfekten Glanz, sieht aus, als hätten wir sie lackiert." Und dann führt er in der Pralinenküche vor, wie die „Opaques" entstehen: Zunächst schöpft er mit einer Kelle die auf etwa 32 Grad temperierte Schokolade, streicht sie in der Form glatt und stellt sie kühl. Zuletzt werden sie aus der Form geklopft und von Ivana veredelt. Von Blattgold bis Rosenblüten reicht der edle Deko-Zauber.

Das gemeinsame Pralinenabenteuer begann Weihnachten vor drei Jahren. Ivanas kleiner Sohn David lag damals schwer krank in einer Münchener Kinderklinik und die Mutter erlebte hautnah das Leid der kleinen Patienten. Da hatte sie spontan die Idee, sie mit selbstgemachten Leckereien zu trösten. Freund Thomas, der damals noch in einem Nobel-Restaurant arbeitete, unterstützte sie dabei. „Die traurige Zeit ist zwar längst vergessen", erzählt Ivana. „Aber das Glücksgefühl, das wir bei der Arbeit empfanden, haben wir uns bewahrt." *Ulrike Engleder*



So könnte das Schlaraffenland aussehen: ein süßes Weihnachtsdorf, kreiert auf Wunsch eines Kunden



Erlesenes Handwerk: Thomas Schmid dekoriert seine wunderbaren Petit Fours

★ Adresse:
OPAQUE
Holzstr. 5, 80469 München
Tel. 0 89 / 20 32 51 62
Online-Bestellungen unter
www.opaque-confiserie.de

Lieben Freunden Sternstunden



spekulatius-likör ○ Flaschenpost, die Genießer glücklich macht. Rezept auf Seite 36

bereiten...

... mit Nostalgie
in Flaschen.
Denn die Liköre, die
wir hier verschenken,
schenkt sich
jeder gerne ein, der
Herzenswärme
zu schätzen weiß



Geschenke-TIPP

Besonders originell wirken die Liköre, wenn man sie in schönen Flaschen präsentiert. Bezugsadressen finden Sie auf Seite 37

mandarinen-likör ○ Mit Weizenkorn – ein Körnchen Wahrheit, das jeder verträgt. Rezept auf Seite 36

pistazien-likör ○ Fix was Feines – als Last-Minute-Präsent. Rezept auf Seite 36

Bunte Schätze hinter Glas

Wer bei seinen Freunden Schönwetter machen will, sorgt dafür, dass bei ihnen die Sonne am Tisch aufgeht



zweierlei trauben-kompott ○ Das gleiche Rezept mal mit weißen, mal mit blauen Trauben. Auf Seite 36

Schöne Aussichten für Feinschmecker



apfel-kiwi-aufstrich ○ Hier gibt Granny Smith zwei reifen Kiwis Saures. Rezept auf Seite 36



ananas-kokos-chutney ○ Als Einheimische unter Exoten sind noch Möhren mit dabei. Rezept auf Seite 37



aprikosen-rosmarin-chutney ○ Und Passionsfrucht facht die Leidenschaft an. Rezept auf Seite 37



rosen-erdbeer-gelee ○ Wie auf Rosen gebettet fühlen sich damit selbst Frühstücksmuffel. Rezept auf Seite 37

SÜFFIGES & FRUCHTIGES ALS GESCHENK



1 Spekulatius-Likör

Bild auf Seite 30

Zutaten für ca. 500 ml Likör
150 ml Weizenkorn
2-3 TL Spekulatius-Gewürz
3-4 EL Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella), 50 g Puderzucker, 250 g Schlagsahne

1. Weizenkorn mit Gewürz, Nuss-Nougat-Creme und Puderzucker glatt rühren. Sahne etwas cremig schlagen, mit der Schnaps-Mischung verrühren.

2. Likör in eine große oder mehrere kleine dekorative Flaschen (siehe Info rechts) füllen und verschließen. Kühl lagern.

Pro EL (1 cl): 30 kcal/130 kJ
2 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 2 g Fett

Haltbarkeit: dunkel und kühl aufbewahrt 2-3 Monate



2 Mandarinen-Likör

Im Bild auf Seite 31, links

Zutaten für ca. 500 ml Likör
8 Mandarinen (unbehandelt)
200 g brauner Zucker
3 Sternanis, 4 Kardamomkapseln (angedrückt)
150 ml Wodka od. Weizenkorn

1. 3 Früchte waschen, möglichst dünn Schale abschneiden. Alle Früchte halbieren. Saft auspressen, mit Zucker, Sternanis, Kardamom und Mandarinenschale in einen Topf geben, aufkochen. In 6-8 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen.

2. Sirup durch ein Sieb gießen, Wodka oder Weizenkorn unterrühren. Den Likör in eine große oder mehrere kleine dekorative Flaschen (siehe Info rechts) füllen und verschließen.

Pro EL (1 cl): 30 kcal/130 kJ
6 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: dunkel und kühl aufbewahrt 2-3 Monate

3 Pistazien-Likör

Im Bild auf Seite 31, rechts

Zutaten für ca. 500 ml Likör
100 g Pistazienkerne
150 ml Weizenkorn
100 ml Amaretto
150 ml Pistazien-Sirup (z.B. über www.bosfood.de)

1. Pistazien mit Weizenkorn und Amaretto in einen Mixer geben und fein pürieren. Pistazien-Sirup unterrühren.

2. Likör in eine große oder mehrere kleine Flaschen (siehe Info) umfüllen, verschließen.

Pro EL (1 cl): 30 kcal/130 kJ
4 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 1 g Fett

Haltbarkeit: dunkel und kühl aufbewahrt 2-3 Monate. Verliert evtl. mit der Zeit an Farbe.



4 Zweierlei Trauben-Kompott

Bild auf Seite 32

Zutaten für jeweils 2 Gläser (à ca. 250 g)

FÜR DAS HELLE KOMPOTT
300 g helle kernlose Trauben
200 g Gelierzucker 1:2
100 ml trockener Weißwein

FÜR DAS DUNKLE KOMPOTT
300 g blaue kernlose Trauben, 100 ml Rotwein
200 g Gelierzucker 1:2

1. Für das helle Kompott Trauben waschen, von den Rispen zupfen und halbieren. Traubenhälften mit Gelierzucker und Weißwein in einen Topf geben.

2. Das Ganze etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Kompott noch heiß in Einmachgläser füllen, verschließen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

3. Auf die gleiche Weise das dunkle Kompott zubereiten.

Pro EL: 55 kcal/240 kJ
12 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt 3-4 Wochen

Schmeckt toll zu Käse, kann aber auch als Brotaufstrich genossen werden.



5 Apfel-Kiwi-Aufstrich

Bild auf Seite 34, oben links

Zutaten für 2 Gläser (à ca. 200 g)
2 Granny-Smith-Äpfel
½ TL Ascorbinsäure (Vitamin-C-Pulver; aus der Apotheke)
125 g Gelierzucker für Fruchtaufstrich ohne Kochen
2 reife Kiwis

1. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfel-Viertel in Stücke schneiden, mit Ascorbinsäure und Gelierzucker im Mixer sehr fein pürieren.

2. Kiwis schälen, vierteln, das innere Weiße der Frucht wegschneiden. Kiwi-Viertel klein

würfeln und unter das Apfelpüree mischen. Fruchtaufstrich in Gläser (siehe Info rechts) füllen und kühl aufbewahren.

Pro EL: 30 kcal/130 kJ
3 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt ca. 1 Woche

❖ Dieser wunderbar frisch-fruchtige Aufstrich ist z.B. der perfekte Begleiter eines ofenfrischen Butter-Croissants.



6 Ananas-Kokos-Chutney

Bild auf Seite 34, oben rechts

Zutaten für 2 Gläser (à ca. 250 g)
- *1 kleine Zwiebel*
- *1 rote Chilischote*
- *150 g Möhren*
- *Fruchtfleisch von ½ Kokosnuss, 1 Baby-Ananas*
- *1 EL Erdnussöl*
- *2 EL Weißweinessig*
- *200 ml Orangensaft*
- *3 EL Zucker, Pfeffer, Salz*
- *2 Korianderzweige*

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Chili halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden. Möhren schälen, klein würfeln. Kokos-Fruchtfleisch klein würfeln oder grob raspeln. Ananas schälen, vierteln, harten Strunk entfernen. Chili, Zwiebel, Möhren und Ananas in Öl andünsten, mit Essig ablöschen. Saft, Zucker und Kokosnussfleisch zufügen. Alles unter gelegentlichem Umrühren sirupartig einkochen.

2. Chutney mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Korianderblätter abzupfen, fein hacken, unter das Chutney heben. Dieses in Einmachgläser umfüllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Pro EL: 15 kcal/65 kJ
2 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt ca. 1 Woche

❖ Das Chutney passt hervorragend zu Fleisch-Fondue, aber es ist auch ein idealer Begleiter von Gegrilltem jeglicher Art.



7 Aprikosen-Rosmarin-Chutney

Bild auf Seite 34, unten links

Zutaten für 2 Gläser (à ca. 250 g)
- *300 g reife Aprikosen*
- *2 Passionsfrüchte*
- *2 Rosmarinzweige*
- *2-3 EL geröstete Mandelsplitter*
- *75 g Gelierzucker 1:2*
- *Salz, Pfeffer*

1. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Hälften klein würfeln. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmark herauskratzen und mit Aprikosen, Rosmarin, Mandeln und Gelierzucker in einen Topf geben.

2. Das Ganze etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Chutney mit etwas Salz und Pfeffer würzen, noch heiß in Einmachgläser füllen, verschließen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Pro EL: 10 kcal/43 kJ
2 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt 2-3 Wochen

❖ Das Chutney passt ideal zu Käse, aber auch zu Wildbraten.



8 Rosen-Erdbeer-Gelee

Bild auf Seite 34, unten rechts

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 150 g)
- *500 g reife Erdbeeren*
- *3-4 EL getrocknete Rosenblüten (erhältlich z.B. über www.gourmet-versand.com)*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *300 g Gelierzucker 1:1*

1. Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Rosenblüten etwas zerbröseln und mit Erdbeerwürfeln, Zitronensaft und 100 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten leise köcheln lassen.

2. Fruchtmasse durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Gelierzucker unter den Erdbeer-Rosen-Sud rühren und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Gelee noch heiß in Einmachgläser füllen, verschließen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Pro EL: 25 kcal/210 kJ
5 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: kühl aufbewahrt 1-2 Monate. Verliert mit der Zeit jedoch an Aroma.

❖ Das richtige Gelee für ein sinnliches Frühstück!

INFO

Dekorative Gläser und Glasflaschen in allen möglichen Formen und Größen können Sie bequem übers Internet beziehen, z.B. über www.glaeserundflaschen.de oder www.flaschenland.de Einweckgläser gibt es auch in Haushaltswarenläden.

Pikante Schaufenster



limetten-essig ○ Sollte mindestens eine Woche unter Verschluss bleiben. Rezept auf Seite 40

orangen-gewürz-öl ○ Braucht ebenfalls eine Woche, um das richtige Aroma zu entwickeln. Rezept auf Seite 40

für Genießer

Und vor jedem bleibt man stehen, kann sich nicht satt daran sehen. Muss ja auch nicht sein. Im Gegenteil: Essig, Öl, Pickles und Saucen sollen Appetit machen. Als Würze von Salaten und feine Begleiter von Fisch, Fleisch und Geflügel



chili-zimt-sauce und wasabi-sauce ○ Die rote links süßsauer, die grüne daneben scharf. Rezepte auf Seite 40



mtopf ○ Eingemachtes, an das der Kenner sich ndertprozentig ranmacht. Rezept auf Seite 40



mixed pickles ○ Was so toll aussieht, sind die Gemüsestreifen. Geholfen hat dabei der Hobel. Rezept auf Seite 40

EINGEMACHTES ALS GESCHENK



1 Limetten-Essig

Im Bild auf Seite 38, links

Zutaten für 1 Flasche (ca. 250 ml Inhalt)

3 Limetten (unbeh.), 1 TL Korianderkörner, 1 TL Honig
200 ml weißer Balsamico-Essig
3 Zweige Zitronenthymian

1. Limetten heiß waschen. Schale von 2 Limetten mit einem Sparschäler dünn herunterschneiden. Alle Früchte auspressen.

2. Saft mit zerstoßenem Koriander und Honig im Topf um die Hälfte einkochen. Essig unterrühren. Thymian und Limettenschale in eine Flasche füllen, Essig-Mix zugießen. Gut verschlossen mindestns 1 Woche ziehen lassen.

Pro EL (10 ml): 3 kcal/13 kJ
0 Kohlenhydrate, 0 Eiweiß, 0 Fett

Haltbarkeit: kühl 2-3 Monate

Ideal für Dressings, Saucen und Suppen. Auch zum Verfeinern von Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel.

2 Orangen-Gewürz-Öl

Im Bild auf Seite 38, rechts

Zutaten für 1 Flasche (ca. 250 ml Inhalt)

2 Orangen (unbeh.), 1 Vanilleschote, 4 Kardamomkapseln
3 Sternanis, 3 Blütenstände langer Pfeffer (erhältlich z.B. über www.bosfood.de)
1 Prise Safranpulver, 1 Prise Zimt, 250 ml gutes Olivenöl

1. Orangen waschen, Schale dünn herunterschälen. Vanilleschote aufschlitzen. Kardamom andrücken. Orangenschale mit allen Gewürzen in eine heiß ausgespülte Flasche geben.

2. Öl erwärmen, zu den Aromen in die Flasche gießen, verschließen. An einem kühlen, dunklen Ort gut 1 Woche ziehen lassen.

Pro EL (10 ml): 90 kcal/380 kJ
1 Kohlenhydrate, 0 Eiweiß, 10 Fett

Haltbarkeit: kühl 5-6 Monate

Ideal zum Aromatisieren von Salaten, Spargel und Meeresfrüchten. Aber auch prima im Obstsalat.



3 Chili-Zimt-Sauce

Im Bild auf Seite 39, oben

Zutaten für 1 Flasche (ca. 500 ml)

1-2 Zimtstangen
2-3 mildere größere rote Chilischoten, 200 g Zucker
150 ml Reisessig (Asienregal)
½ TL Zimt, 1 TL Speisestärke

1. Zimtstangen in eine heiß ausgespülte Flasche geben. Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen. Chilies möglichst fein würfeln, mit Zucker, Essig, Zimt und 150 ml Wasser in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten leise köcheln lassen.

2. Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser anrühren, Sauce damit leicht binden, heiß in die Flasche über die Zimtstangen füllen. Verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Pro EL (10 ml): 15 kcal/63 kJ
4 Kohlenhydrate, 0 Eiweiß, 0 Fett

Haltbarkeit: kühl ca.1 Monat

Als Dip für Frühlingsrollen oder zum Verfeinern von Dressings, Marinaden.

4 Wasabi-Sauce

Im Bild auf Seite 39, oben

Zutaten für 1 Flasche (ca. 300 ml Inhalt)

1 Sushi-Algenblatt (Asienladen)
75 g Zucker, 100 ml Reisessig (Asienregal), 1 TL Speisestärke, 2 EL Wasabi-Paste

1. Algenblatt mehrmals falten, mit scharfem Messer klein hacken.

2. Zucker mit Essig und 100 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.

3. Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser anrühren, Sauce damit leicht binden, Wasabi und Algenblatt unterrühren. In eine heiß ausgespülte Flasche füllen, verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Pro EL (10 ml): 10 kcal/43 kJ
3 Kohlenhydrate, 0 Eiweiß, 0 Fett

Haltbarkeit: kühl ca. 1 Monat

Geeignet zum Aromatisieren von Dressings, Marinaden oder Suppen. Passt auch gut zu Räucherfisch und zum Dippen für Sushi.



5 Rumtopf

Bild auf Seite 39, unten links

Zutaten für ca. 2 l (ergibt 8 Gläser)

300 g Zucker, 200 ml Rum
2 Orangen (unbehandelt)
4-5 Aprikosen oder Pflaumen
ca. 200 g Erdbeeren
ca. 200 g Sauerkirschen
ca. 200 g Heidelbeeren
ca. 200 g Brombeeren
ca. 200 g Himbeeren

1. Zucker mit 150 ml Wasser in einen Topf geben und etwa 5 Minuten kochen lassen. Sirup abkühlen lassen, Rum unterrühren.

2. Orangen mit einem scharfen Messer so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Aprikosen oder Pflaumen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Erdbeeren putzen, halbieren. Kirschen waschen, entsteinen. Beeren verlesen. Früchte schichtweise in ein heiß ausgespültes Einmachglas füllen, mit Rum-Sud aufgießen. Glas verschließen, kühl stellen. Früchte mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.

Pro Glas: 280 kcal/1180 kJ
50 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 1 g Fett

Haltbarkeit: kühl ca. 1 Monat

TIPP: Traditionell wird der Rumtopf im Mai angesetzt, wenn die ersten Erdbeeren reif sind. Danach folgen im Monats-Rhythmus Kirschen, Aprikosen oder Pfirsiche, Mirabellen und andere Beeren – je nach Belieben. Immer Schicht auf Schicht einfüllen. Ab dem 1. Advent kann man dann die Früchte genießen. Je reifer die Früchte beim Einlegen sind und je länger man sie durchziehen lässt, umso aromatischer sind sie später. Am besten zu cremigem Vanilleeis genießen.



6 Mixed Pickles

Bild auf Seite 39, unten rechts

Zutaten für ca. 1,5 l (ergibt 6 Gläser)

1 dicke „normale" Möhre und 1 gelbschalige Möhre
½ weißer Rettich
1 Salatgurke, 1 roter Rettich
1 Bund frischer Dill
3 EL Gurken-Gewürz (fertige Gewürz-Mischung zum Einlegen von Gurken oder anderem Gemüse), 250 ml Weißweinessig, 150 g Honig

1. Möhren und weißen Rettich schälen. Gurke und roten Rettich gründlich waschen. Gurke der Länge nach halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Alle Gemüse der Länge nach auf dem Gemüsehobel in dünne Streifen schneiden.

2. Gemüse getrennt schichtweise mit frisch gezupftem Dill und Gurken-Gewürz in ein großes, heiß sterilisiertes Einmachglas geben.

3. Essig mit 100 ml Wasser und Honig in einen Topf geben, 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heißen Sud über das Gemüse ins Glas gießen. Mit passendem Deckel mit Gummiring verschließen, mit Klammern fixieren. Pickles im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Portion: 100 kcal/420 kJ
22 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: kühl ca. 1 Monat

Passt wunderbar zu Roastbeef, Tafelspitz.



tanja grandits

Feine Ansichtssachen

In ihrem neuen Buch beweist die beliebte Sterneköchin wieder einmal viel Fantasie. So werden aus kreativen Köstlichkeiten im Glas perfekte Mitbringsel – nicht nur zum Anschauen

Früh übt sich, wer ein Kochstar werden will: Wenn Tanja Grandits die Welt der Kräuter und Aromen erklärt, hört Tochter Emma, 4, aufmerksam zu – und freut sich schon aufs Essen

als hätte sie es geahnt: Rechtzeitig zu dieser Ausgabe von „Lust auf Genuss“ mit kulinarischen Geschenk-Ideen fürs ganze Jahr brachte Tanja Grandits, 38, ihr neuestes Kochbuch auf den Markt – „Alles klar“ (siehe auch Seite 44). Darin präsentiert die charmante Sterneköchin ihre kreativen Kompositionen auf ganz raffinierte Art – im Glas gekocht und darin serviert. Ideal für alle, die das Glück portionsweise verschenken wollen, etwa an nette Gastgeber. Oder aber, um Köstlichkeiten mal als besondere Überraschung aufzutischen. Dass die originellen Ideen bei Beschenkten wie Bekochten Begeisterung auslösen, überrascht dagegen niemanden mehr. Seit Jahren gilt die gebürtige Schwäbin als Genie im Umgang mit Aromen, kocht mit Fantasie und Perfektion. Global denken, regional handeln ist ihre Devise im Küchenalltag, wenn sie die Vielfalt exotischer Gewürze mit erstklassigen Zutaten ihrer Schweizer Wahlheimat vermählt, wie bei der Maispoularden-Tajine mit Salz-Zitrone, die wir Ihnen rechts oben vorstellen. Auch der Blaubeer-Cheesecake mit Macadamia-Nüssen verrät die kreative Hand der Frau, die weniger →



Maispoularden-Tajine mit Salz-Zitrone und Oliven

FÜR 6 EINMACHGLÄSER (à ca. 250 ml)

6 Maispoularden-Brüste
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl
2 Zwiebeln (fein gewürfelt)
2 Knoblauchzehen (fein gehackt), 2 rote Chilischoten (entkernt, fein gewürfelt), 1 große Prise Safranpulver
½ TL gem. Kreuzkümmel
500 ml Geflügelfond (Glas)
Saft von 1 Zitrone
6 EL kleine schwarze Oliven (entsteint; Kalamata)
2 Tomaten (gehäutet, entkernt, gewürfelt)
Schale von 2 Salz-Zitronen (in Achtel geschnitten; siehe Tipp rechts)

Fleisch jeweils dritteln, salzen, pfeffern, in Öl rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne Zwiebeln, Knoblauch, Chilies andünsten. Safran, Kreuzkümmel zugeben, Fond angießen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen. Fleisch, Oliven, Tomatenwürfel sowie Schalen der Salz-Zitronen in Gläser füllen. Mit Fond aufgießen, Gläser (ohne Gummi) verschließen. Im Ofen bei 160 Grad ca. 15 Minuten schmoren lassen.

TIPP: Salz-Zitronen sind eine nordafrikanische Spezialität. Falls Sie keine bekommen: Unbehandelte Zitronen ca. 5 Minuten in stark gesalzenem Wasser kochen.

Blaubeer-Macadamia-Cheesecake mit Zimtblüten

FÜR 6 GLÄSER (à 200 ml)

70 g Gelierzucker
abger. Schale und Saft von 1 Zitrone (unbeh.)
1 Msp. gem. Zimtblüten (ersatzweise Zimtpulver)
300 g Heidelbeeren (Blaubeeren); gewaschen

FÜR DAS NUSS-CRUMBLE
75 g Mehl, 75 g brauner Zucker, 30 g kalte Butter
30 g Macadamia-Nüsse

FÜR DIE CREME
150 g Mascarpone
150 g Schlagsahne
70 g Heidelbeerkonfitüre

Für das Blaubeergelee Gelierzucker, Zitronensaft und Zimtblütenpulver aufkochen. 200 g Beeren und abgeriebene Zitronenschale dazugeben, 2 Minuten köcheln. In die Gläser füllen, kalt stellen. Für das Crumble alle Zutaten im Alleszerkleinerer hacken, vermischen. Brösel auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und im Ofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Abkühlen lassen. Mascarpone mit Sahne und Konfitüre mit den Schneebesen einer Küchenmaschine steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und schichtweise, abwechselnd mit den Bröseln, in die Gläser füllen. Mit restlichen Heidelbeeren abschließen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.









Familienbetrieb: Ehemann René Graf ist ebenfalls Koch und Geschäftsführer in Grandits' „Restaurant Stucki“ in Basel. Daheim werden die neuen Leckereien dann probiert, wie hier der Blaubeer-Macadamia-Cheesecake

tanja grandits
Mit viel Liebe & Leichtigkeit



Das Geheimrezept der Sterneköchin: Tanja Grandits verbindet Tradition und Aromenvielfalt aufs Feinste – wie bei diesem Karotten-Kardamom-Gugelhupf

→ über sich, sondern lieber über ihre Arbeit spricht. Oder die wesentlichen Dinge des Lebens. In Tanja Grandits' Fall sind das Ehemann René Graf und Tochter Emma, 4. Dank perfekt organisierter Betreuung ist die Kleine immer dabei, wenn sich für die Mama ein Zeitfenster ergibt. Und dann wird gemeinsam probiert – oder gekuschelt! Denn die wichtigste Zutat bei einem guten Essen ist für die Sterneköchin – die Liebe.

★ Für alle, die Tanja Grandits gerne mal live erleben wollen, hier die Adresse:
Restaurant **STUCKI**
Bruderholzallee 42
Ch-4059 Basel
Tel. +41 (0) 61 / 3 61 82 22
www.stuckibasel.ch
info@stuckibasel.ch



Karotten-Kardamom-Gugelhupf

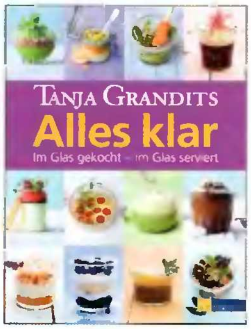
Für 1 großes Weckglas oder 1 Form (500 ml Inhalt)

120 g brauner Zucker
2 Eier, 90 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Möhre (fein geraffelt)
60 g gehackte Haselnüsse
1 Msp. gemahlener Kardamom
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
60 g flüssige Butter und wenig Butter für das Glas bzw. die Form
etwas Puderzucker

Zucker und Eier schaumig rühren. Alle weiteren Zutaten dazugeben und glatt rühren. Den Teig in das ausgebutterte Weckglas oder die ausgebutterte Form füllen. Im Ofen bei 170 Grad mit Umluft 40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIPP:
Schmeckt lauwarm oder kalt.

Weitere originelle Rezepte für Kuchen im Glas finden Sie auf Seite 66/67.



Tanja Grandits, „Alles klar. Im Glas gekocht – im Glas serviert". Überraschende Rezepte, fotografiert von Michael Wissing. AT Verlag, 200 Seiten, 24,90 €

Fotos: Michael Wissing, Archiv Michael Wissing, 7 (AT Verlag) aus: „Alles klar. Im Glas gekocht – im Glas serviert", Werkfoto

Wie Salz & Zucker Freude machen



zitronen-verveine-salz ○ Wunderbar für Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel. Rezept auf Seite 48

orangen-salz ○ Ein feines Gewürz, das aus allem etwas Besonderes macht. Rezept auf Seite 48

Auch Salz kann ein süßes Präsent sein.
Von Zucker gar nicht zu reden. Und die Beschenkten freuen sich darüber, als wären es edle Kristalle



safran-rosen-zucker ○ Damit zaubert man den Orient auf die Teller. Rezept auf Seite 48

glühwein-zucker ○ Verleiht jedem Dessert eine weihnachtliche Note. Rezept auf Seite 48

SALZ UND ZUCKER ALS GESCHENK



1 Zitronen-Verveine-Salz

Im Bild auf Seite 46, oben

Zutaten für ca. 150 g Gewürz.
Ergibt eine Menge von ca. 15 EL

BITTE BEACHTEN: SCHALE MUSS 2 STUNDEN TROCKNEN

8 Zitronen (unbehandelt)
50 g Zucker
25 g getrocknete Verveine-Blätter (Eisenkraut; erhältlich z.B. über www.bosfood.de)
ca. 100 g Fleur de Sel

1. Zitronen waschen, trockenreiben, Schale dünn abschälen. Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen, Zitronenschale zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

2. Backofen auf 100 Grad (Umluft: 80 Grad) heizen. Zitronenschale aus dem Sud nehmen. Abtropfen lassen, nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Schale im Ofen in ca. 2 Stunden trocknen.

3. Getrocknete Schale und Verveine in einem Mixer fein mahlen. Mit Fleur de Sel vermischen.

Pro Portion (1 EL): 30 kcal/130 kJ
5 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: wie bei Rezept Nr. 2 (siehe rechts)

Die gemahlene Zitronen-Verveine-Mischung kann man auch pur als Gewürz verwenden.

Das Zitronen-Verveine-Salz eignet sich prima zum Würzen von Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel oder auch zum Abschmecken von Salat-Dressings.

Mit Zucker statt Salz vermischt: wunderbar zum Verfeinern von Eiscremes oder anderen Desserts.

2 Orangen-Salz

Im Bild auf Seite 46, unten

Zutaten für ca. 150 g Gewürz.
Ergibt eine Menge von ca. 15 EL

BITTE BEACHTEN: SCHALE MUSS 2 STUNDEN TROCKNEN

8 Orangen (unbehandelt)
50 g Zucker
ca. 100 g Fleur de Sel

1. Orangen waschen, trockenreiben. Die Schale der Orangen dünn abschälen. Den Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen, die Orangenschale zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

2. Backofen auf 100 Grad (Umluft: 80 Grad) vorheizen. Orangenschalen aus dem Zuckersud nehmen, abtropfen lassen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Schale im Ofen in etwa 2 Stunden trocknen.

3. Getrocknete Schale in einem Mixer fein mahlen. Mit Fleur de Sel vermischen.

Pro Portion (1 EL): 35 kcal/150 kJ
8 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: In einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahrt mehrere Monate. Verliert allerdings mit der Zeit an Aroma.

Die gemahlene Orangenschale kann man auch pur als Gewürz verwenden.

Das Orangen-Salz eignet sich hervorragend zum Würzen von Meeresfrüchten (z.B. Jakobsmuscheln) oder Gemüse (z.B. Spargel oder Fenchel). Es ist auch ideal zum Abschmecken von Suppen und Salat-Dressings.

Gemischt mit Zucker statt Fleur de Sel, kann man damit auch Eiscremes oder andere süße Nachspeisen verfeinern.



3 Safran-Rosen-Zucker

Im Bild auf Seite 47, links

Zutaten für ca. 250 g Gewürz.
Ergibt eine Menge von ca. 25 EL

3 Döschen Safranfäden (à 0,1 g)
250 g Zucker
2-3 EL getrocknete Rosenblüten (erhältlich z.B. über www.bosfood.de)

1. Safran und 50 ml heißes Wasser in einen Topf geben. Zucker unterrühren und aufkochen. Hitze etwas reduzieren und das Ganze 6-8 Minuten kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Den dickflüssigen Zuckerbrei auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und vollständig erkalten und fest werden lassen.

3. Den fest gewordenen Zucker in Stücke brechen. Rosenblütenblätter zerbröseln. Brösel und Zuckerstücke in einen Mixer geben und fein mahlen.

Pro Portion (1 EL): 40 kcal/170 kJ
10 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: In einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahrt mehrere Monate. Verliert allerdings mit der Zeit an Aroma und kann klumpig werden.

Der Safran-Zucker mit seinem orientalischen Aroma verfeinert Quark, Mascarpone und Joghurt. Er gibt Obst ein interessantes Aroma und ist prima zum Abschmecken von Dressings und Saucen.

4 Glühwein-Zucker

Im Bild auf Seite 47, rechts

Zutaten für ca. 250 g Gewürz
Ergibt eine Menge von ca. 25 EL

50 ml Cassis-Saft (Saft von schwarzen Johannisbeeren)
1 Sternanis
2-3 Kardamomkapseln
½ TL Zimt
Mark von 1 Vanilleschote
2 Gewürznelken
250 g Zucker
1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

1. Cassis-Saft mit Gewürzen, Zucker und Orangenschale in einen Topf geben, verrühren und aufkochen. Hitze etwas reduzieren und das Ganze 6-8 Minuten kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Den dickflüssigen Zuckerbrei auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und vollständig erkalten und fest werden lassen.

3. Fest gewordenen Zucker in Stücke brechen und samt Gewürzen in einen Mixer geben und zu Pulver mahlen. Glühwein-Zucker in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

Pro Portion (1 EL): 40 kcal/170 kJ
10 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: In einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahrt mehrere Monate. Verliert allerdings mit der Zeit an Aroma und kann klumpig werden.

Dieses Gewürz ist natürlich ideal zum Zubereiten eines Glühweins. Einfach 1-2 EL davon mit heißem Rotwein verrühren – fertig!

Oder Sie mischen den Glühwein-Zucker mit Joghurt, Quark oder Mascarpone bzw. streuen ihn auf Eiscreme oder Obst. So verleihen Sie jedem Dessert im Nu eine weihnachtliche Note.

click

Von Gänsebraten bis Karpfen – die beliebtesten Weihnachtsgerichte auf einen Blick:
www.lustaufgenuss.de/Weihnachtsessen

Alles Gute aus



bunte pasta ○ Ein lukullisches Gemälde aus Safran, Spinat, Roter Bete und Tintenfisch-Farbe. Rezepte auf Seite 52

Little Italy

Pasta und Pesto als kulinarische Urlaubs-Erinnerungen – eine schöne Geschenk-Idee für reiselustige Freunde



pesto genovese ○ Mit Basilikum und Limette. Kühl aufbewahrt hält es lange sein Aroma. Rezept auf Seite 52

paprika-tomaten-sugo ○ Süß-scharf mit wohltuendem Zimtgeschmack. Rezept auf Seite 52

ITALIENISCHES ALS GESCHENK



1 Gelbe Safran-Pasta

Im Bild auf Seite 50

Zutaten für ca. 250 g Nudeln.
Ergibt 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 1 STUNDE KÜHL STEHEN
2 Döschen Safranfäden (à 0,1 g)
5 Eigelb (Größe L)
1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz
250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten und Bestäuben

1. Safran in 2 EL heißem Wasser auflösen. Diese Mischung mit Eigelben, Öl und Salz verquirlen. Mehl zufügen, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in Folie wickeln, im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwa 1 mm dünn ausrollen. Teig gleichmäßig mit Mehl bestäuben, einrollen. Teigrolle mit einem Messer in 5 mm breite Scheiben schneiden. Entstandene Nudelstreifen mit Mehl bestäuben, locker zu kleinen Portions-Nestern formen.

3. Die Nester nebeneinander auf ein Gitter legen, am besten über Nacht trocknen lassen. So lassen sich die Nudeln länger aufbewahren (siehe Tipp zur Haltbarkeit).

Pro Portion: 315 kcal/1330 kJ
44 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 11 g Fett

Haltbarkeit: siehe Rezept 3

2 Spinat-Pasta

Im Bild auf Seite 50

Zutaten für ca. 250 g Nudeln.
Ergibt 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 1 STUNDE KÜHL STEHEN
Ca. 300 g frischer Blattspinat
2 Eier und 1 Eigelb (Eier: Gr. M)
1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz
250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten und Bestäuben

1. Zur Herstellung der grünen Farbe (Spinatmatte genannt) den Spinat putzen, waschen, mit ca. 250 ml Wasser im Mixer sehr fein pürieren. Spinatsaft durch ein sauberes Tuch in einen Topf pressen, langsam erwärmen. Sobald die Flüssigkeit zu köcheln beginnt, gerinnt das Blattgrün und setzt sich von der Flüssigkeit oben ab. Spinatmatte nun mit der Schaumkelle von der Flüssigkeit abheben.

2. Spinatmatte mit Eiern, Eigelb, Öl und Salz verquirlen. Mehl zufügen, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Nudelteig in Folie wickeln, im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

3. Den Nudelteig so weiterverarbeiten wie bei Rezept 1 „Gelbe Safran-Pasta" unter den Arbeitsschritten 2 und 3 beschrieben.

Pro Portion: 300 kcal/1260 kJ
45 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 8 g Fett

Haltbarkeit: siehe Rezept 3

3 Rote-Bete-Pasta

Im Bild auf Seite 50

Zutaten für ca. 250 g Nudeln.
Ergibt 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 1 STUNDE KÜHL STEHEN
80 g Rote Bete-Saft (im Reformhaus oder Supermarkt)
2 Eier und 1 Eigelb (Eier: Gr. M)
1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz
250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten und Bestäuben

1. Rote-Bete-Saft mit Eiern, Eigelb, Öl und Salz verquirlen. Mehl zufügen, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Nudelteig so weiterverarbeiten wie bei Rezept 1 „Gelbe Safran-Pasta" unter den Arbeitsschritten 2 und 3 beschrieben.

Pro Portion: 270 kcal/1140 kJ
45 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 6 g Fett

Haltbarkeit: Die über Nacht getrockneten Nudeln locker in luftdicht verschließbare Dosen füllen und an einem trockenen Ort aufbewahren. Die Nudeln bleiben so 2-3 Wochen frisch. Die Haltbarkeit lässt sich durch Tiefkühlen um Wochen verlängern.

4 Schwarze Nudeln

Im Bild auf Seite 50

Zutaten für ca. 250 g Nudeln.
Ergibt 4 Portionen

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 1 STUNDE KÜHL STEHEN
1 Tütchen Tintenfisch-Farbe (4 g; erhältlich z.B. über www.bosfood.de oder beim Fischhändler)
2 Eier (Größe M)
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten und Bestäuben

1. Schwarze Tintenfisch-Farbe mit Eiern, Öl und Salz verquirlen. Mehl zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Nudelteig in Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Nudelteig so weiterverarbeiten wie bei Rezept 1 „Gelbe Safran-Pasta" unter den Arbeitsschritten 2 und 3 beschrieben.

Pro Portion: 275 kcal/1160 kJ
45 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 6 g Fett

Haltbarkeit: siehe Rezept 3



5 Pesto Genovese

Im Bild auf Seite 51, links

Zutaten für ca. 250 g Pesto.
Ergibt eine Menge von ca. 25 EL

1 Bund Basilikum (6-8 Stiele)
½ Limette (unbehandelt)
1 Knoblauchzehe
40 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl
Salz, 50 g Parmesan

1. Basilikumblätter abzupfen. Limette waschen, Schale fein abreiben. Frucht auspressen. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

2. Olivenöl mit Knoblauch, etwas Salz, Limettensaft und -schale, gerösteten Pinienkernen und Basilikum in einen Mixer geben und zu einer Paste pürieren.

3. Parmesan fein reiben und unter die Paste heben. Pesto in ein luftdicht verschließbares Einmachglas füllen.

Pro Portion: 70 kcal/300 kJ
0 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 7 g Fett

Haltbarkeit: im Kühlschrank aufbewahrt 3-4 Wochen

6 Paprika-Tomaten-Sugo

Im Bild auf Seite 51, rechts

Zutaten für ca. 400 g Sugo.
Ergibt 4 Portionen

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Chilischote
4 reife Fleischtomaten
1 rote Paprikaschote
2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
1 EL Tomatenmark
2 EL weißer Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 Msp. Zimt

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Tomaten ½ Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Paprika putzen, waschen und würfeln.

2. Zwiebel-, Knoblauch- und Chiliwürfel in heißem Olivenöl andünsten. Mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren klassen. Tomatenmark unterrühren, dann mit Essig ablöschen. Tomaten und Paprika zufügen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten leise köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

3. Sugo mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken, noch heiß in ein luftdicht verschließbares Glas füllen und dieses im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Portion: 90 kcal/380 kJ
8 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 5 g Fett

Haltbarkeit: im Kühlschrank aufbewahrt 2-3 Wochen



Die sind aber süß!

Möchten Sie etwas ganz Besonderes verschenken? Dann probieren Sie es mit diesen Schoko-Walnuss-Küsschen. Diese bezaubernden kleinen Mitbringsel gelingen mit Butaris im Nu und werden Ihnen so manches Kompliment einbringen. Sie mögen sich gar nicht von ihnen trennen? Dann behalten Sie ein paar …

Schokoladen-Walnuss-Küsschen

Zutaten für ca. 50 Stück

Teig: *250 g Butaris (zimmerwarm), 1 EL Honig, 1 kleine Prise Salz, etwas Vanillezucker, 1 Ei (Größe M), 300 g gesiebtes Dinkel- oder Weizenmehl, 150 g geriebene Walnüsse*

Füllung / Deko: *200 g Zartbitterschokolade, 150 g Butaris (zimmerwarm), 1 TL Honig, 2 EL Rum, Walnussviertel, Puderzucker*

1. Teig: Butaris mit Honig, Salz, Vanillezucker und Ei zu einer homogenen Masse verarbeiten (Knethaken!), dann Mehl und Walnüsse vorsichtig unterkrümeln. Teig 1/2 cm dick ausrollen, Kreise von etwa 2 cm Durchmesser ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen, Teigkreise darauf ausbreiten, 10 Minuten kühl stellen, dann bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

2. Füllung: Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butaris schaumig rühren. Die heiße Schokolade, Honig und Rum in das Butaris rühren und kühl stellen.

3. Auf die Hälfte der Teigkreise einen Tupfer Schokoladencreme auftragen, dann je einen unbelegten Teigkreis als Deckel obenauf setzen.

4. Deko: Verzieren mit einem Klecks Schokocreme, Walnussviertel und Puderzucker.

Mit Butaris können Sie braten, backen, kochen und frittieren. Das reine Naturprodukt enthält wertvolle Vitamine, keine Konservierungsstoffe und ist monatelang haltbar. Mehr Rezepte, Tipps und Ideen finden Sie unter www.butaris.de



Kleine Glücksmomente zum



1



2



3

1 **lebkuchen-macarons** ▪ Nougatcreme hält sie zusammen
2 **curry-macarons** ▪ Kleine Scharfmacher mit Mango-Aroma
3 **kirsch-macarons** ▪ Pinke Taler mit Kirschkonfitüre
4 **haselnuss-macarons** ▪ Mit einem Schuss Mandellikör
5 **pistazien-macarons** ▪ Könnten zum Evergreen werden
6 **orangen-macarons** ▪ Fruchtbare Liaison mit Apfelsinen
7 **kokos-macarons** ▪ Auch etwas Likör gibt's auf die Nuss



4



5



6



7

Verschenken

Macarons, die luftig-leichten Plätzchen-Klassiker aus Frankreich: Wem sie zart auf der Zunge zergehen, der kommt um das Wörtchen „merci" nicht herum



eine bunte schachtel süßes ▪ Ein Schleifchen drumrum – und fertig ist das süße Mitbringsel!

Alle Rezepte auf Seite 64 und 66

Das ist ja eine schöne Überraschung!

Sich mit Freunden auf ein Glas Wein treffen, das kennen wir ja. Aber auf ein Glas Kuchen? Da wird jeder entzückt sein. Und den Durchblick behält man auch





vanille-schokokuchen ○ Da holt man jeden Krümel raus. Bis das Glas wieder blank ist. Rezept auf Seite 66

apfel-zimt-sandkuchen ○ Die Sorte Elstar macht ihn zum saftigen Star im Glas. Rezept auf Seite 66



schokoladen-küchlein ▫ Auch wenn sie klein sind, finden sie alle großartig. Rezept auf Seite 67

Herzensangelegenheiten…

Zum süßen Schluss öffnen wir Herzen, backen mit Herzblut, erobern Herzen und lassen sie uns wieder stehlen. Herzenswunsch dabei ist uns aber immer auch das Happy End



überraschungsherzen aus weißer schokolade • „Öffne mein Herz und ich schenke es dir..."



himbeer-herz-torte • „Liebling, mein Herz lässt dich grüßen..."

Beide Rezepte auf Seite 67 und 68

Mit herzlichen Grüßen



Geschenke-TIPP

Zum Verpacken eignet sich eine mit Seidenpapier ausgelegte Schachtel, in die man die Baiser-Herzen bettet – geschützt durch Pralinenförmchen und mit der Spitze nach oben.

baiser-herzen • Zugreifen – aber vorsichtig, sonst bricht Ihnen das Herz... Rezept auf Seite 68



rosen-herzen am spieß • Das sind ja mal sti(e)lvolle Liebeserklärungen... Rezept auf Seite 68

Auch die lassen Herzen höher schlagen



chili-pralinen • Wer diese Herzen erobert, spielt mit dem Aroma-Feuer. Rezept auf Seite 69

spitzbuben • Warum sie so heißen? Weil sie einem alles stehlen, machmal sogar das Herz. Rezept auf Seite 69

GESCHENKE – VON KLASSISCH BIS HERZLICH



1 Lebkuchen-Macarons

Bild auf Seite 54, oben links

Zutaten für ca. 30 Stück

Bitte Mengen-Angaben genau beachten!

125 g gemahlene Mandeln
210 g Puderzucker
2 TL Lebkuchengewürz
3 Eiweiß (100 g), 30 g Zucker
125 g weiche Butter
3 EL Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)

1. Mandeln mit Puderzucker und Gewürz im Mixer fein mahlen.

2. Eiweiße zu einer fest-steifen Masse schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mandel-Mix **nach und nach** zum Eischnee sieben und **sehr behutsam** unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen.

3. Auf ein mit Dauerbackfolie (z.B. aus Silikon; ersatzweise Backpapier) belegtes Backblech mit etwas Abstand zueinander kleine Tupfen (möglichst gleich groß) spritzen. Teigtupfen ca. **30 Minuten antrocknen** lassen. Inzwischen Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Blech in den Ofen schieben, Macarons darin 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Macarons von der Folie lösen.

4. Für die Füllung die weiche Butter mit dem Nuss-Nougat-Aufstrich cremig schlagen.

5. Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben, jeweils ein wenig Creme auf eine Hälfte der Macarons verteilen. Restliche Macarons draufsetzen.

Pro Stück: 100 kcal/420 kJ
12 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 6 g Fett

Haltbarkeit: In einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahrt 1-2 Wochen. Frisch schmecken die Macarons jedoch am besten.

click

Die schönsten Traditionen rund ums Fest unter www.lustaufgenuss.de/Weihnachtsbraeuche



2 Curry-Macarons

Bild auf Seite 54, oben Mitte

Zutaten für ca. 30 Stück

Bitte Mengen-Angaben genau beachten!

125 g gemahlene Mandeln
210 g Puderzucker
1 EL Currypulver (möglichst hochwertiges aus dem Gewürz- oder Asienladen)
3 Eiweiß (100 g), 30 g Zucker
ca. 150 g Mango-Maracuja-Fruchtaufstrich

1. Mandeln mit Puderzucker und Curry im Mixer fein mahlen.

2. Weiterverfahren wie im Rezept „Lebkuchen-Macarons" links (Arbeitsschritte 2 und 3).

3. Für die Füllung den Fruchtaufstrich glatt rühren. Eine Hälfte der Macarons damit bestreichen. Restliche Taler darauf setzen.

Pro Stück: 70 kcal/300 kJ
12 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 2 g Fett

Haltbarkeit: 1-2 Wochen (siehe auch Rezept 1)



3 Kirsch-Macarons

Bild auf Seite 54, oben rechts

Zutaten für ca. 30 Stück

Bitte Mengen-Angaben genau beachten!

125 g gemahlene Mandeln
210 g Puderzucker
3 Eiweiß (100 g), 30 g Zucker
1 EL rote Lebensmittelfarbe
ca. 150 g Kirschkonfitüre

1. Mandeln mit Puderzucker in einem Mixer fein mahlen.

2. Weiterverfahren wie im Rezept „Lebkuchen-Macarons" links (Punkte 2 und 3), jedoch beim Steifschlagen des Eischnees tropfenweise die Lebensmittelfarbe zufügen.

3. Für die Füllung die Konfitüre glatt rühren. Eine Hälfte der Macarons damit bestreichen. Restliche Taler darauf setzen.

Pro Stück: 70 kcal/300 kJ
12 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 2 g Fett

Haltbarkeit: 1-2 Wochen (siehe auch Rezept 1)



4 Haselnuss-Macarons

Bild auf Seite 54, Mitte

Zutaten für ca. 30 Stück

Bitte Mengen-Angaben genau beachten!

125 g gemahlene Mandeln
210 g Puderzucker, 1 EL Kakaopulver, 3 Eiweiß (100 g)
30 g Zucker, ca. 75 g fein gehackte Haselnusskerne
150 g Nuss-Nougat (Backregal)
50 g weiche Butter, 1-2 EL Mandellikör (z.B. Amaretto)

1. Mandeln mit Puderzucker und Kakao im Mixer fein mahlen.

2. Weiterverfahren wie im Rezept „Lebkuchen-Macarons" links (Arbeitsschritte 2 und 3). Dabei jedoch vorm Trocknen und Backen die Teigtupfen mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

3. Für die Füllung den weichen Nuss-Nougat mit Butter und Likör glatt rühren.

4. Taler fertigstellen, wie in Punkt 5 des Rezepts „Lebkuchen-Macarons" links beschrieben.

Pro Stück: 115 kcal/490 kJ
12 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 7 g Fett

Haltbarkeit: 1-2 Wochen (siehe auch Rezept 1)



5 Pistazien-Macarons

Bild auf Seite 54, unten links

Zutaten für ca. 30 Stück

Bitte Mengen-Angaben genau beachten!

100 g Pistazien
75 g gemahlene Mandeln
210 g Puderzucker
3 Eiweiß (100 g), 30 g Zucker
125 g weiche Butter
2-3 EL Pistaziensirup (z.B. von Monin; erhältlich auch über www.bosfood.de)

1. Pistazien fein mahlen. Die Hälfte davon (50 g) mit Mandeln und Puderzucker in einem Mixer noch mal fein mahlen.

2. Weiterverfahren wie im Rezept „Lebkuchen-Macarons" links (Arbeitsschritte 2 und 3).

3. Für die Füllung weiche Butter mit Sirup cremig rühren und die restlichen gemahlenen Pistazien (50 g) unterheben.

4. Taler fertigstellen, wie in Punkt 5 des Rezepts „Lebkuchen-Macarons" links beschrieben.

Pro Stück: 100 kcal/420 kJ
9 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 7 g Fett

Haltbarkeit: 1-2 Wochen (siehe auch Rezept 1)



6 Orangen-Macarons

Bild auf Seite 54, unten Mitte

Zutaten für ca. 30 Stück

Bitte Mengen-Angaben genau beachten!

125 g gemahlene Mandeln
210 g Puderzucker
3 Eiweiß (100 g)
30 g Zucker für den Eischnee und 100 g Zucker für die Füllung, 1 TL orangefarbene Lebensmittelfarbe
100 ml Orangensaft
100 g Butter

1. Mandeln mit Puderzucker in einem Mixer fein mahlen.

2. Weiterverfahren wie im Rezept „Lebkuchen-Macarons" links (Arbeitsschritte 2 und 3), dabei jedoch tropfenweise die Lebensmittelfarbe zufügen.

3. Für die Füllung 100 g Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Butter untermixen und die Masse im Kühl-

Fortsetzung auf Seite 66

Fortsetzung von Seite 64

schrank vollständig erkalten lassen. Dann die kalte Orangencreme noch mal glatt rühren.

4. Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und jeweils ein wenig davon auf eine Hälfte der Macarons verteilen. Übrige Macarons darauf setzen.

Pro Stück: 100 kcal/420 kJ
12 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 5 g Fett

Haltbarkeit: 1-2 Wochen (siehe auch Rezept 1 auf Seite 64)



7 Kokos-Macarons

Bild auf Seite 54, unten rechts

Zutaten für ca. 30 Stück
Bitte Mengen-Angaben genau beachten!

125 g gemahlene Mandeln
210 g Puderzucker
3 Eiweiß (100 g)
30 g Zucker
ca. 50 g Kokosraspel
75 g Schlagsahne
2-3 EL Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)
200 g weiße Kuvertüre

1. Mandeln mit Puderzucker in einem Mixer fein mahlen.

2. Weiterverfahren wie im Rezept „Lebkuchen-Macarons" auf Seite 64 beschrieben (Arbeitsschritte 2 und 3). Dabei jedoch vorm Trocknen und Backen die Teigtupfen mit den Kokosraspeln bestreuen.

3. Für die Füllung Sahne mit Kokoslikör aufkochen, gehackte weiße Kuvertüre nach und nach unterrühren. Abgekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle umfüllen und auf die Hälfte der Macarons verteilen. Die restlichen Kokos-Macarons darauf setzen.

Pro Stück: 115 kcal/490 kJ
12 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 7 g Fett

Haltbarkeit: 1-2 Wochen (siehe auch Rezept 1 auf Seite 64)



8 Vanille-Schokokuchen

Bild auf Seite 56, links

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 300 g)

Etwas flüssige Butter zum Ausfetten der Gläser und
300 g zimmerwarme weiche Butter für den Teig
4 Eier (Größe M)
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver, 1 Prise Salz
2 TL Kakaopulver
AUSSERDEM
4 Einmachgläser mit Deckel (siehe Kasten auf Seite 67)

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. 4 Einmachgläser mit Butter ausfetten. Eier trennen. Weiche Butter mit zwei Dritteln des Zuckers schaumig schlagen, dabei nach und nach Eigelbe und Vanillezucker unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen, zur Buttercreme sieben und kurz unterheben. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unterheben.

3. Die Hälfte des Teigs in die gebutterten Gläser füllen. Kakao unter den restlichen Teig rühren. Dunklen Teig in die Gläser verteilen, Kuchen im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, zum Aufbewahren noch heiß mit passenden Deckeln mit Gummiring verschließen. Diese mit entsprechenden Klammern fixieren. Vanille-Schokokuchen auskühlen lassen.

Pro Glas: 1180 kcal/4460 kJ
120 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 70 g Fett

Haltbarkeit: Im Glas bleiben die Kuchen 2-3 Wochen frisch.



9 Apfel-Zimt-Sandkuchen

Bild auf Seite 56, rechts

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 300 g)

6 kleine Äpfel (z.B. Elstar)
Saft von 1 Zitrone
150 g weiche Butter und etwas flüssige Butter zum Ausfetten der Gläser
150 g Zucker, 1 TL Zimt
2 Eier (Größe M), 1 Prise Salz
150 g Mehl
AUSSERDEM
4 Einmachgläser mit Deckel (siehe Kasten auf Seite 67)

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. In dünne Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2. Butter mit Zucker und Zimt glatt rühren. Eier trennen. Eigelbe zur Buttermischung geben, zu einer luftigen Creme aufschlagen. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Mehl unter die Buttercreme rühren, dann den Eischnee unterheben.

3. 4 Einmachgläser mit flüssiger Butter auspinseln. Teigmasse in einen Spritzbeutel umfüllen. Abwechselnd jeweils 1 Schicht Teig und 1 Schicht Apfelspalten in die Gläser verteilen. Apfel-Zimt-Sandkuchen im heißen Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, zum Aufbewahren noch heiß mit passenden Deckeln mit Gummiring verschließen. Diese mit entsprechenden Klammern fixieren. Den Apfel-Zimt-Sandkuchen auskühlen lassen.

Pro Glas: 640 kcal/2690 kJ
72 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 35 g Fett

Haltbarkeit: Im Glas bleiben die Kuchen 2-3 Wochen frisch.



10 Schokoladen-Küchlein

Bild auf Seite 57

Zutaten für 8 kleine Gläser (à ca. 100 g)

200 g Zartbitter-Schokolade
150 g Butter und etwas flüssige Butter zum Ausfetten der Gläser
150 g Zucker, 4 Eier (Größe M)
2 EL Rum (ersatzweise 1 TL Rum-Aroma)
50 g Mehl , ½ TL Backpulver
AUSSERDEM
8 kleine Einmachgläser mit Deckel (siehe Kasten rechts)

1. Schokolade zusammen mit Butter und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. 8 Einmachgläser mit flüssiger Butter ausfetten. Eier nach und nach unter die flüssige Buttermischung rühren, dann den Rum. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben. Teig in die gebutterten Einmachgläser füllen und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

3. Kuchen aus dem Ofen nehmen, zum Aufbewahren noch heiß mit passenden Deckeln mit Gummiring verschließen. Diese mit den entsprechenden Klammern fixieren. Kuchen auskühlen lassen.

Pro Glas: 425 kcal/1790 kJ
37 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 27 g Fett

Haltbarkeit: Im Glas bleiben die Kuchen 2-3 Wochen frisch.

EINMACHGLÄSER

Für unsere Kuchen im Glas brauchen Sie ofenfeste Einmachgläser mit Deckel, Gummiring und passenden Verschlussklammern (gibt es z.B. von Weck in Haushaltsläden). Achten Sie darauf, dass die Gläser oben etwas breiter sind als unten und nicht nach innen gewölbt, sonst bekommt man den Kuchen später nur schlecht aus dem Glas wieder heraus.



11 Überraschungsherzen aus weißer Schokolade

Bild auf Seite 58

Zutaten für 4 Stück

400 g weiße Kuvertüre
10 g Kokosfett (Palmin)
1 TL fettlösliche rote Lebensmittelfarbe (Speisefarben-Pulver; im Konditoreibedarf oder über www.bosfood.de bzw. www.tortissimo.de)
AUSSERDEM
4 herzförmige Plastik-Halbschalen (siehe Tipp auf Seite 68)

1. Kuvertüre klein hacken, zusammen mit dem Kokosfett in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 3 EL davon abnehmen, mit Lebensmittelfarbe verrühren.

2. Mit einem kleinen Löffel die gefärbte Kuvertüre als wildes Muster in die herzförmigen Halbschalen träufeln. Diese für 5 Minuten kalt stellen.

3. Halbschalen bis zum Rand mit flüssiger Kuvertüre füllen, 1-2 Minuten stehen lassen. Dann die Schalen über der Schüssel mit Kuvertüre umdrehen, überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen. Halbschalen mit der gewölbten Seite nach oben auf ein Gitter setzen (mit Teller oder Küchenpapier darunter), für 5 Minuten in das Gefrierfach stellen.

4. Vorgang des Füllens, Ausgießens und Festwerdens ca. 2-mal wiederholen, bis die Herz-„Wand" 3-4 mm dick und somit stabil ist. Ausgegossene Halbschalen etwa 30 Minuten ins Gefrierfach stellen, Kuvertüre aushärten lassen.

5. Hart gewordene Kuvertüre-Hälften aus den Formen lösen. (Dies geht am besten, indem Sie die Formen mit der flachen Seite einige Male auf den Tisch klopfen. Ansonsten ein kleines Messer zu Hilfe nehmen.)

Fortsetzung auf Seite 68

Fortsetzung von Seite 67

6. Hälften auf ein erwärmtes Blech oder eine Tarte-Form stellen, an den künftigen „Nahtstellen" kurz anschmelzen lassen. Ein kleines Geschenk (z.B. Schmuck, Geld) oder eine Botschaft für Ihre Liebste oder Ihren Liebsten in eine Hälfte legen. Hälften zusammensetzen.

Pro Stück: 395 kcal/1660 kJ
36 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 26 g Fett

Haltbarkeit: In einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahrt mehrere Wochen.

TIPP: Die Herstellung der Herzen ist die gleiche wie bei den Schoko-Kugeln (siehe Step-by-Step-Anleitung auf Seite 20). Herzförmige Plastik-Halbschalen in verschiedenen Größen finden Sie im Bastelladen. Auch andere Hohlformen wie Kugeln, Sterne oder Tropfen sind dort erhältlich. Die hierfür verwendete Herzform ist etwa 5 cm breit.



12 Himbeer-Herz-Torte

Bild auf Seite 59

Zutaten für 1 Herzform (20 cm). Ergibt 6 Stücke

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN
FÜR DEN MÜRBETEIG
75 g weiche Butter
25 g Puderzucker
1 Eigelb, 150 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
ca. 50 g Himbeerkonfitüre
FÜR DEN BISKUIT
2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
50 g Mehl, 20 g Speisestärke
ca. 50 g Puderzucker
2-3 EL Himbeergeist
FÜR DIE QUARKCREME
3 Blatt weiße Gelatine
50 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Magerquark
2 Eiweiß, 1 Prise Salz
50 g Zucker
150 g Schlagsahne
AUSSERDEM
ca. 600 g frische Himbeeren (oder andere rote Beeren)
2 Blatt rote Gelatine
1 Herzform (siehe Tipp)

1. Für den Mürbeteig Butter, Puderzucker, Eigelb und Mehl glatt verkneten. Teig in Folie wickeln, 30 Minuten kühl stellen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, mit der Herzform ausstechen. Mürbeteigherz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im heißen Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

3. Für den Biskuit Eier und Zucker mit dem Handrührgerät in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Stärke mischen, unterheben. Biskuit in die Form füllen, etwa 20 Minuten backen. Biskuit in der Form auskühlen lassen.

4. Biskuit mit einem Messer vom Formrand lösen, aus der Form nehmen. Mürbeteigherz mit Konfitüre bestreichen, in die Form legen. Biskuit auf den Mürbeteig setzen, leicht andrücken. Puderzucker mit Himbeergeist mischen, Biskuitboden damit tränken.

5. Für die Quarkcreme Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Vanillemark erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Milch auflösen. Diese Mischung etwas abkühlen lassen, dann Quark unterrühren. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Sahne halbsteif schlagen. Erst Sahne, dann Eischnee unter den Vanillequark heben. Mousse auf den Biskuit in der Herzform streichen, Torte für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. ¼ der Beeren mit 50 ml Wasser bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Himbeersaft auflösen.

7. Übrige Himbeeren dicht an dicht auf die kalte Quarkcreme setzen. Himbeersaft etwas abkühlen lassen, darüber gießen. Torte noch mal für 1 Stunde kühl stellen. Dann mit einem Messer vorsichtig von der Form lösen und herausnehmen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Pro Stück: 570 kcal/2400 kJ
40 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 22 g Fett

Haltbarkeit: kühl gestellt 2 Tage

TIPP: Für diesen Kuchen sollte die Herzform in der Diagonale etwa 20 cm messen. Herzformen gibt es z.B. von RBV Birkmann (erhältlich in Haushaltswarenläden oder übers Internet).





13 Baiser-Herzen

Bild auf Seite 60

Zutaten für ca. 30 Stück

BITTE BEACHTEN: BAISER MUSS CA. 1 STUNDE BACKEN
FÜR DIE BAISER-MASSE
3 Eiweiß, Salz, 100 g Zucker
ca. 1 TL rote Lebensmittelfarbe
100 g Puderzucker
FÜR DIE CREME
200 g weiße Kuvertüre
50 g Schlagsahne
50 ml Kirschsirup

1. Backofen auf 110 Grad vorheizen. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Einige Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben und weiterschlagen, bis die Masse dickcremig und sehr steif ist. Puderzucker darauf sieben und behutsam untermischen.

2. Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und damit kleine tropfenförmige Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Baiser-Tropfen im Ofen etwa 1 Stunde backen bzw. trocknen. Anschließend herausnehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

3. Inzwischen Kuvertüre in Stücke hacken. Sahne mit Kirschsirup aufkochen. Topf vom Herd ziehen, die Kuvertüre nach und nach unterrühren und schmelzen lassen. Erkalten lassen.

4. Erkaltete Masse cremig rühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Bei der Hälfte der Baisers Creme in kleinen Tupfen auf die Unterseite spritzen. Übrige Baisers darauf setzen.

Pro Stück: 55 kcal/240 kJ
8 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 3 g Fett

Haltbarkeit: in luftdicht verschließbarer Dose 1-2 Wochen



14 Rosen-Herzen am Spieß

Bild auf Seite 61

Zutaten für ca. 20 Stück

250 g rote Bonbons ohne Füllung (z.B. Kirsch- oder Himbeerbonbons)
3-4 EL getrocknete Rosenblüten (ungespritzt; erhältlich z.B. über www.bosfood.de)
ca. 20 Holzspieße (am besten grün bemalt)

1. Bonbons im Mixer zu feinem Pulver zermahlen. Eine Silikonbackmatte (in Haushaltswarenläden oder z.B. über www.hobbybaecker.de) auf ein Blech legen. Bonbonpulver gleichmäßig ca. 1 mm dick mithilfe eines Siebs in eine herzförmige Schablone (s. Tipp rechts oben) auf die Backmatte streuen.

2. Backofengrill vorheizen. Getrocknete Rosenblüten zerbröseln. Jeweils etwas davon auf die aufgestreuten Herzen verteilen. Auf die Spitzen der Herzen jeweils einen Holzspieß legen.

3. Pulver-Herzen unterm heißen Backofengrill in 10-15 Sekunden schmelzen. Bonbon-Chips aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann mitsamt dem Holzspieß vorsichtig mit einer Palette von der Silikonmatte lösen.

Pro Stück: 50 kcal/210 kJ
12 g Kohlenhydrate, 0 g Eiweiß, 0 g Fett

Haltbarkeit: in luftdicht verschließbarer Dose 2-3 Wochen

TIPP: Für eine gleichmäßige Herzform müssen Sie eine Schablone herstellen. Dafür schneiden Sie ein 10 x 10 cm großes Stück Karton oder Plastik aus (z.B. aus einem Plastikdeckel oder einer Dokumenten-Mappe). Darauf mit einem Stift ein Herz in der gewünschten Größe zeichnen. Mit einer Schere ausschneiden. Das Karton- bzw. Plastikstück mit dem ausgeschnittenen Herz auf die Silikonbackmatte legen, gleichmäßig mit Bonbonpulver bestreuen. Schablone vorsichtig abheben, weitere Herzen aufstreuen.



15 Chili-Pralinen

Bild auf Seite 62, links

Zutaten für 15 Stück

200 g weiße Kuvertüre
10 g Kokosfett (Palmin)
150 g Kirschkonfitüre
1 kleine rote Chilischote
AUSSERDEM
1 Form für Herz-Pralinen (s. Tipp)

1. Kuvertüre hacken, mit dem Kokosfett in einer Schüssel überm heißen Wasserbad schmelzen.

2. Mulden der Pralinen-Form bis zum Rand mit flüssiger Kuvertüre füllen. Backgitter über eine Schale stellen. Nach 5 Minuten die gefüllte Form umgekehrt aufs Gitter legen, so dass die überschüssige Kuvertüre in die Schale abtropfen kann. Nach weiteren 15 Minuten überschüssige Kuvertüre mit einer Palette abstreifen. Kuvertüre in der Form im Kühlschrank etwa 30 Minuten erkalten lassen.

3. Inzwischen Konfitüre mit der gehackten Chilischote aufkochen. 5 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen. Gelee abkühlen lassen und in eine kleine Spritztüte umfüllen.

4. Fest gewordene Kuvertüre-Schalen bis etwa 3 mm unter den Rand mit Gelee füllen. Restliche Kuvertüre wieder erwärmen, so dass sie flüssig wird. In die gefüllten Pralinen-Schalen verteilen, mit einer Palette glatt streichen. Erneut ca. 30 Minuten kalt stellen. Fertige Pralinen vorsichtig aus den Formen drücken und nach Belieben mit rot gefärbter Kuvertüre (wie das geht, siehe Rezept „Überraschungsherzen aus weißer Schokolade" auf Seite 67) verzieren.

Pro Stück: 110 kcal/470 kJ
14 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 5 g Fett

Haltbarkeit: Kühl gelagert bleiben sie 2-3 Wochen frisch.

TIPP: Die speziellen Formen zum Herstellen der Herz-Pralinen gibt es z.B. von RBV Birkmann (in gut sortierten Haushaltswarengeschäften oder übers Internet).





16 Spitzbuben

Bild auf Seite 62, rechts

Zutaten für ca. 50 Stück

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 1 STUNDE KÜHLEN
300 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, 100 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker und Puderzucker zum Bestäuben
1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker
fein abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)
200 g Butter, 1 Ei (Größe M)
ca. 250 g Johannisbeergelee

1. Alle Zutaten bis auf das Gelee zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem herzförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Herz-Ausstecher „Löcher" ausstechen. Plätzchen in 10-12 Minuten blassgelb backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. „Gelochte" Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

3. Das Johannisbeergelee erwärmen, glatt rühren. Mit einem kleinen Löffel jeweils etwas Gelee auf die „ungelochten" Plätzchen verteilen. Je 1 mit Puderzucker bestäubtes Plätzchen darauf setzen, vorsichtig andrücken.

Pro Stück: 90 kcal/380 kJ
11 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 5 g Fett

Haltbarkeit: in luftdicht verschließbarer Dose ca. 2 Wochen

TIPP: Plätzchen-Ausstecher in vielen Formen und Größen gibt es z.B. von Städter, erhältlich in Haushaltswarenläden oder übers Internet (www.staedter.de).



sven elverfeld

Auf der Suche

Ein Besuch beim Star der neuen Kochgeneration, Sven Elverfeld aus dem „Aqua" in Wolfsburg, ist wie ein Geschenk. Minu Barati, Berliner Filmproduzentin und Gattin des Ex-Außenministers Joschka Fischer, war jetzt erstmals bei ihm zu Gast. Gemeinsam mit ihr blickten wir hinter die Kulissen

minu barati



nach dem guten Geschmack

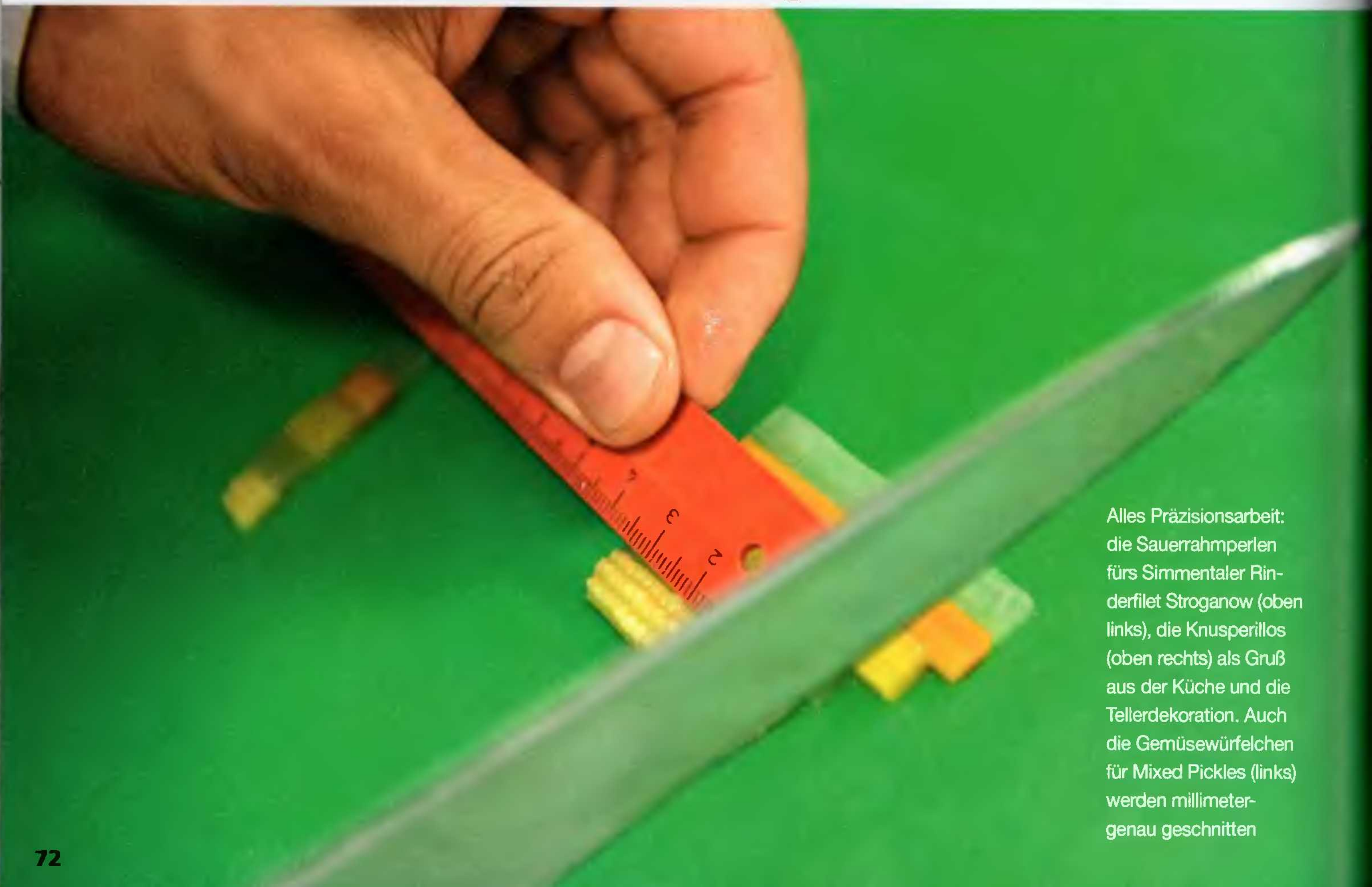


bauer Meyer ist beruhigt. Endlich weiß er, wofür der Sternekoch das Möhrengrün verwendet. Sven Elverfeld persönlich hat es ihm erzählt, als er die paar Kilometer zum Hofgut wieder einmal selbst hinausgefahren ist, um 15 Kilo Möhren abzuholen – mitsamt Grün eben, das die meisten gleich auf den Kompost werfen. Elverfeld nicht. Er putzt und wäscht es. Dann klein schneiden, blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken, in ein Spezialgerät füllen und bei Minus 18 Grad mixen. Dieses Püree wird dann mit einem Gemüsefond aufgeschäumt und auf den klaren Möhrensaft in ein kleines Glas gefüllt. Als Suppen-Shot „Karotte" wird es als eines der drei Amuse-Gueules in Elverfelds trendigem Drei-Sterne-Restaurant „Aqua" serviert. Es ist ein Gericht, das perfekter nicht sein könnte, um den Kochstil Sven Elverfelds zu beschreiben. Seine Kunst: Bekannte Gerichte und deren Aromen zu dekonstruieren, um sie dann in neuer und überraschender Form zu inszenieren. Es sind die Wohlfühlgerichte aus seiner Kindheit, der Toast Hawaii, das Milky Way. Es ist der Tafelspitz mit Grüner Sauce, Kartoffel und Ei, als Kunstwerk im Quadrat angerichtet. Ein Gericht, das auch Minu

Bitte lesen Sie weiter auf Seite 75



Elverfelds Rüstzeug: frische Produkte,



Alles Präzisionsarbeit: die Sauerrahmperlen fürs Simmentaler Rinderfilet Stroganow (oben links), die Knusperillos (oben rechts) als Gruß aus der Küche und die Tellerdekoration. Auch die Gemüsewürfelchen für Mixed Pickles (links) werden millimetergenau geschnitten



ein gutes Messer, ein freier Kopf



sven elverfeld



Was Minu Barati an Sven Elverfeld schätzt: „Er hat einen mit seiner Küche sofort am Haken, weil er in seinen Gerichten technische und kreative Höchstleistungen vollbringt und diese dann noch mit Kindheits-Erinnerungen anreichert“

Perfekter Mix der Nuancen

Fortsetzung von Seite 71

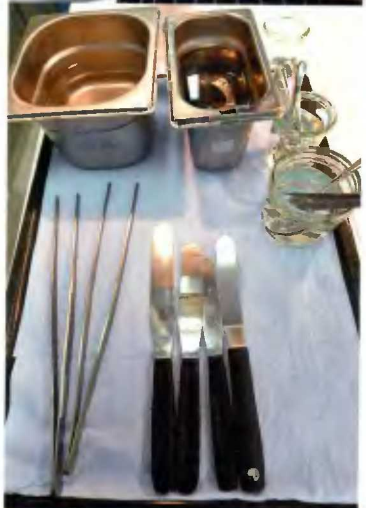
Barati fasziniert. Die Filmproduzentin und Ehefrau von Joschka Fischer ist eigens aus Berlin angereist, um erstmals bei Elverfeld zu tafeln. Seit er drei Sterne hat, kommen sie aus der ganzen Welt zu ihm. Ein Amerikaner etwa hat an einem Abend gleich beide Menüs hintereinander gegessen und ist am nächsten Tag selig wieder abgereist. Minu Barati ist neugierig auf Elverfeld. Den Klassiker Grüne Sauce kennt sie noch von ihrer Großmutter aus Hessen – „aber da sah das Gericht ganz anders aus". Sie ist, wie jeder andere Gast, zunächst irritiert – und schließlich fasziniert, wenn sich während des Essens ein so herrlich nostalgisches Gefühl einstellt. Elverfeld experimentiert in der Küche mit Techniken und Texturen, lässt den Sauerrahm zum Filet Stroganow mithilfe von flüssigem Stickstoff zu kleinen Perlen gefrieren, die er erst am Tisch serviert. Dabei geht es Elverfeld um den „Kalt-Warm-Effekt und um den ausgeprägteren Geschmack des Sauerrahms, weil die Verteilung auf dem Fleisch punktueller ist."

In der „Aqua"-Küche im Wolfsburger Ritz Carlton helfen Sven Elverfeld zehn festangestellte Köche mit mindestens zwei Jahren Berufserfahrung in vergleichbaren Restaurants und ein bis zwei Praktikanten. 12 bis 14 Stunden steht das Groß-Team täglich in der Küche, um an einem Abend durchschnittlich 34 Gäste zu bekochen. Bis zu 50 Arbeitsschritte stecken in einem Gericht, von der Vorbereitung der Rohprodukte bis zum Anrichten auf dem Teller. Kein Essen wird serviert, an dem Elverfeld nicht selbst mitgearbeitet hat. Architektur inspiriert ihn dabei ebenso

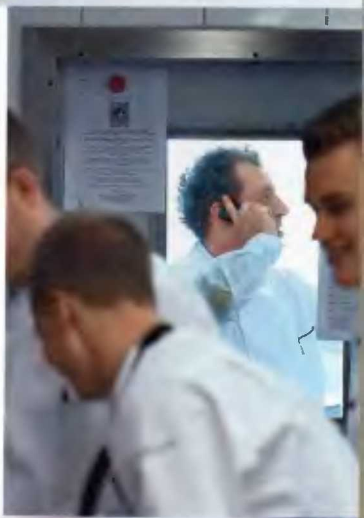
→







Chef-Patissière Nadja Hartl (oben links) formt eine Hülle fürs Dessert. Der Tafelspitz mit grüner Sauce (oben rechts) als Kunstwerk. Und Sven Elverfeld (rechts, am Telefon) ist immer auf der Suche nach bestem Zubehör und besten Produkten – wie bei Bauer Meyer, dessen Möhren er zu einem kunstvollen Suppen-Shot (unten) verarbeitet









sven elverfeld

Neues schaffen aus der Erinnerung



sehr wie die Aromen aus seiner Kindheit: harmonische und kontrastreiche Gerichte wie Linseneintopf, mit Essig abgeschmeckt, oder Salzkartoffeln, Blattspinat und Rührei von Mama Elverfeld. Im Auto, im Urlaub, jedenfalls immer nur in Ruhephasen, so Elverfeld, kommen ihm neue Ideen. „Deshalb liegt auch stets ein Block neben meinem Bett." Heraus kommen dann Kreationen wie die Grüne Sauce oder das Iberico-Schwein mit schwarzem Knoblauch – unglaublich nussig-zartes Fleisch mit süßem, malzigem Knoblauch –, das Lieblingsgericht von Minu Barati.

Bis zu neun Gänge, zu Preisen zwischen 125 und 195 € pro Menü, werden am Abend serviert, alle sechs bis acht Wochen wechselt die Karte. Allein am Suppen-Shot „Karotte" übrigens wird eine halbe Stunde gearbeitet. Das Grün ist zum Wegwerfen schließlich viel zu schade, findet ja auch Bauer Meyer. *Anke Krohmer*

minu barati

Drei Fragen zum Thema Kochen & Genießen

Was kochen Sie selbst am liebsten?
Dinge, die glücklich machen. Das können auch komplizierte Rezepte sein, wenn wir dafür Zeit haben.

Und was lassen Sie für sich kochen?
Persisches Essen von meinem Vater.

Welchen Wein trinken Sie gerne?
In letzter Zeit habe ich fantastische deutsche Rotweine kennengelernt.



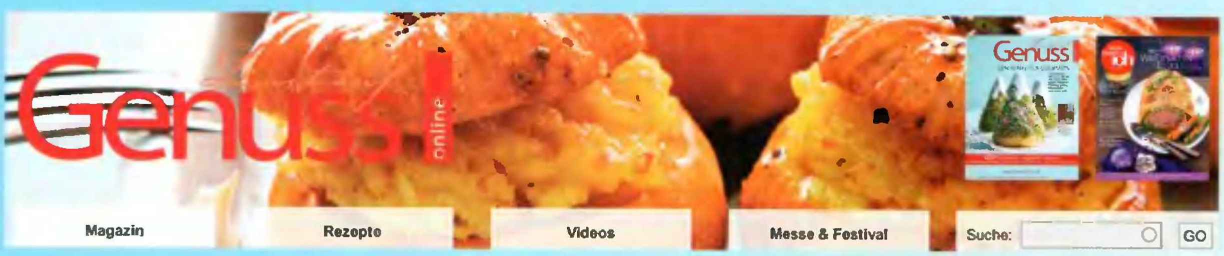
Stilvoll und überraschend: Der Wein zum Auftakt des Menüs wird in schwarzen Gläsern serviert



★ Adresse:
Restaurant „Aqua"
The Ritz-Carlton
Stadtbrücke
38440 Wolfsburg
Tel. 0 53 61 / 60 70 91
Fax 0 53 61/ 60 61 58
www.restaurant-aqua.com

Fotos: Matthias Hangst, 15; The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Besuchen Sie Genuss im Internet: www.lustaufgenuss.de



Unsere aktuellen Online-Highlights

finden Sie auf www.lustaufgenuss.de – ab 25.11.2009



TERMINE

Da muss man hin: die schönsten Weihnachtsmärkte Deutschlands



ESSEN

Die beliebtesten Gerichte zum Weihnachtsfest

Außerdem:

- Marktnotizen: die Top 5 der Saison bei Obst und Gemüse
- Tolle Kochbücher für Hobbyköche
- meine Familie & ich-TV: Unser Küchenchef Jörg Götte kocht live für Sie

Newsletter:

Jetzt jede Woche: unser kostenloser Newsletter. Der informiert Sie über das Neueste aus der „Lust auf Genuss"-Welt. www.lustaufgenuss.de/newsletter

Community

Sie suchen Kontakt zu anderen Kochbegeisterten oder unserer Redaktion? Wollen Erfahrungen und Ideen austauschen oder Rezepte kommentieren? Dann melden Sie sich einfach an auf **www.lustaufgenuss.de**

Fotos: MEV, 2; f.l. F. Corbis (D. Stella / Design Pics); meine Familie & ich Archiv (G. Zimmermann)

AUSSERDEM:

- Mehr als 4100 kostenlose getestete Rezepte
- Praktische Tipps von Profi-Köchen
- Aktuelle Themen und Berichte rund um Genuss



Lust auf Genuss magazin kreativ

Zum Weihnachtsfeste nur das Beste – unter diesem Motto bescheren wir Ihnen diesmal die neuesten Trend-Ideen für zu Hause und im Glas, verraten Ihnen, wo Sie das Christkind treffen und stellen Ihnen den Trollinger-Cocktail-Sieger vor



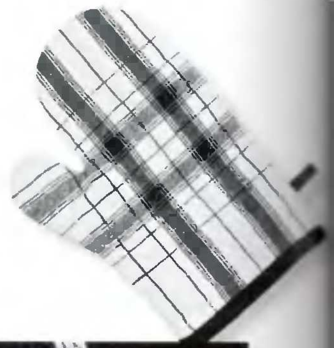






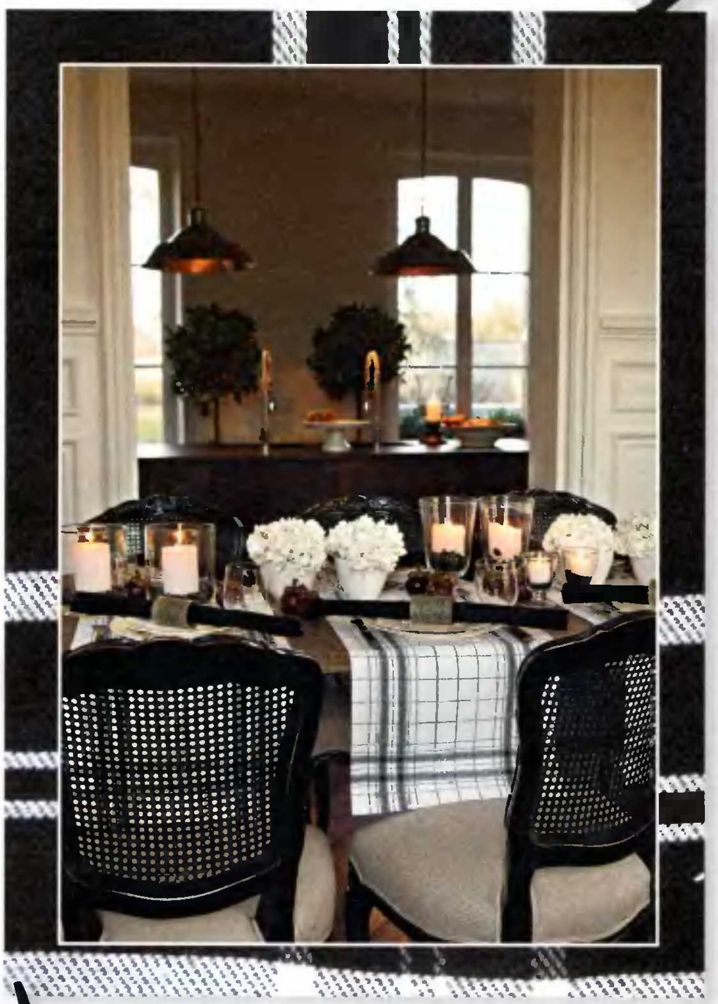
Karo ist Trumpf

In diesem Winter ist Kariertes angesagt: in der Mode, bei Tisch, in der Küche, ja sogar am Christbaum. Und auch wenn das Muster sehr schottisch wirkt – Sie müssen nicht sparsam damit umgehen





Karo-Bube
Englands Prinz Charles im grün-blauen Kilt des Highlander-Regiments



Tischlein, deck dich
Passend zum karierten Tischläufer: edle schwarze Servietten



Piekfein
Jetzt trägt man Schwarz-Weiß am Herd, um sich nicht anzukleckern





Karierte Weihnacht

Die Christbaum-Kugeln sind aus Papier – federleicht und unzerbrechlich

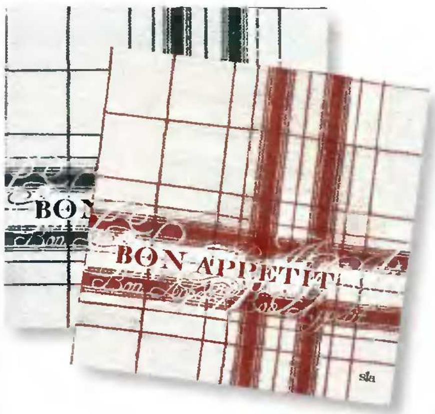
Im Trend: black & white



Das ist das perfekte Karo für Puristen: Schwarz auf Weiß oder lieber umgekehrt – mit dem Tischläufer aus Baumwolle (40x140 cm) liegen Sie voll im Trend (Deko-Tipp siehe großes Bild links)

Appetit-Macher

Zum Mundabwischen fast zu schade: Papierservietten im angesagten Geschirrtuch-Look



Fotos: Werkfotos 6, meine Familie & ich-Digital; AP Images (Tim Graham Picture Libra

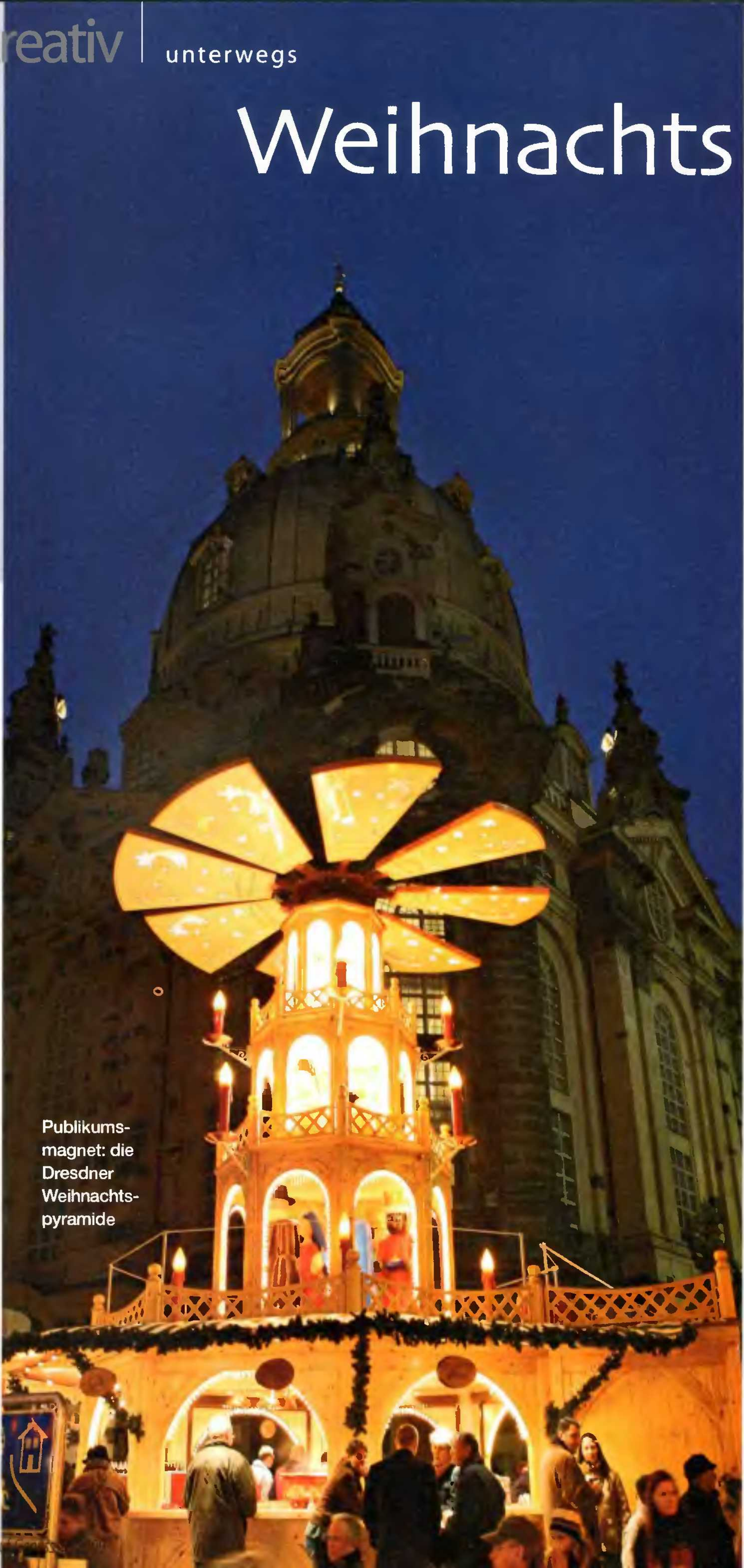
Karo-Kaffee

Da sind alle von den Socken: dekorative Espresso-Tasse im traditionellen Rautenmuster

Bezugsadressen auf Seite 89

Weihnachtsmärkte

Wenn im Advent die Rauschgoldengel selig lächeln, locken in Deutschland wieder 2500 Weihnachtsmärkte. Genuss-Experte Wolfgang Mönninghoff stellt seine Favoriten vor



Publikumsmagnet: die Dresdner Weihnachtspyramide

Dresden
Für Freunde der Volkskunst

Mit dem Gründungsjahr 1434 ist der Striezelmarkt der älteste Weihnachtsmarkt Deutschlands – und findet dieses Jahr somit zum 575. Mal statt! Hier, an der „Wiege" des üppig buttrigen Christstollens, steht auch die größte Weihnachtspyramide der Welt: 15 Meter hoch, mit 42 prächtigen Figuren geschmückt ist sie Attraktion und Mittelpunkt des Adventsgetümmels. Zudem ist der Striezelmarkt ein veritables Schaufenster lokaler Volkskunst. Angeboten werden Keramik und Blaudruck aus der Lausitz, Zinnfiguren aus dem Erzgebirge und die weltberühmte Plauener Spitze. Aus dem thüringischen Lauscha kommen 400 verschiedene Formen von Christbaumschmuck, der in alle Welt exportiert wird.

Restaurant-Tipp für Genießer
Mitten in den Dresdner Kostbarkeiten aus Architektur und Kunst liegt das Restaurant „Alte Meister", benannt nach der Gemäldegalerie im weltberühmten barocken Dresdner Zwinger. Tagsüber Museums-Café mit einer kleinen Karte, wandelt es sich abends zum eleganten Restaurant. Auf-

zwischen Trend und Tradition



Typisch Tollwood: ein Lichtermeer auf der Münchner Theresienwiese

getischt wird eine kreative Küche aus deutschen, französischen und mediterranen Elementen. Als Vorspeise bestellt der Gast vielleicht Papageienfisch mit Wodka und Granatapfel, als Hauptgericht Lachsforellenfilet mit Senf-Honig-Kruste und Muskatkürbisragout oder Saalower Schweinerücken mit geschmorten Birnen, Roquefort und Salbei-Gnocchi, alles zu sehr vernünftigen Preisen.

★ ALTE MEISTER
Theaterplatz 1a, 01067 Dresden
Tel. 03 51 / 4 81 04 26
www.altemeister.net





„Alte Meister": feines Essen und Logenplatz mit Blick auf die Semper-Oper

München Ein Festival der Sinne

Auch wenn es auf Tollwood Bio-zertifizierten Glühwein gibt, der vielleicht ganz intensiv nach Kirschen schmeckt – hier feiern nicht Schlabberpulli und Latzhose fröhliche Urständ, hippe junge Eltern schlendern mit ihrem Nachwuchs durch die erleuchteten Budengassen. Selbst gebaute Musikinstrumente, exklusive Papeterie oder Schmuck aus pflanzlichem Elfenbein – wer auf der Suche nach wirklich ausgefallenen Weihnachtsgeschenken ist, wird sicher fündig.
In diesem Winter widmet sich das Festival den Gegensätzen zwischen Himmel und Hölle. Feuer und Eis prallen in Installationen und Performances aufeinander, Engel und Teufel thronen als riesige Skulpturen über dem Festival-Geschehen. Auf den Zeltdächern spiegeln Farbprojektionen eine Welt der Gegensätze wider, die auf dem Tollwood-Festival ihre harmonische Verbindung finden.
Und wer die oft rührselig-kitschigen Weihnachtsmärchen satt hat: Vier Theater-Gastspiele aus Kanada, Großbritannien, Österreich und Russland sind in den Zelten zu Gast und präsentieren ein buntes Repertoire von Oper über Varieté bis zu Clownerie und Zirkus. Tollwood ist eben anders.

Restaurant-Tipp für Genießer

Wenn Sie schon in München sind, sollten Sie „Geisels's Vinothek" besuchen. Im gemütlichen Gewölbe locken hausgemachte Pasta und das Beste aus der bayerischen und italienischen Küche. Heilbutt wird mit Safranfenchel und Orangenlinsen serviert, und das saftige Roastbeef kommt ganz traditionell mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade auf den Tisch. Sensationell: die umfangreiche Weinkarte mit bis zu zwanzig Rebsorten im offenen Ausschank und rund 500 verschiedenen Flaschenweinen aus aller Welt.

★ GEISEL'S VINOTHEK
Schützenstraße 11
80335 München
Tel. 0 89 / 55 13 71 40
www.geiselprivathotels.de





Restaurantleiter Robert Zeller (links) und Küchenchef Frank Tautenhahn bitten in die gemütlichen Räume von „Geisel's Vinothek"

Himmlischer Auftritt



Alle Jahre wieder: das Nürnberger Christkind und sein Gefolge

Nürnberg
Lebkuchen und schöner Tand

„Allmecht, `s Christkindla is‘ da!" So tönt es von großen und kleinen Besuchern, wenn auf dem Hauptmarkt ein rauschgoldengelgleiches Wesen den Inbegriff aller Weihnachtsmärkte eröffnet, den Christkindlesmarkt. In etwa 180 mit rot-weißem Stoff dekorierten Holzbuden präsentieren Händler ein traditionell gehaltenes Warensortiment. Heiß begehrt sind die berühmten Lebkuchen und allerlei altmodisches Spielzeug, war „Nürnberger Tand“ doch jahrhundertelang ein Synonym für Spielwaren. Tannengirlanden aus Plastik sind tabu, ebenso Dauerberieselung mit Weihnachtsmusik aus der Konserve.

Restaurant-Tipp für Genießer

Ein besonderes Highlight für Nürnberg-Besucher: Aus ganz alltäglichen Viktualien zaubern die Küchenchefs des „Essigbrätlein“, dem mit 28 Plätzen wohl kleinsten deutschen Spitzenrestaurant, ungeahnte Köstlichkeiten. Die Makrele kommt mit Shiitake-Pilzen und gegrillter Ananas auf den Tisch, eine perfekt gebratene Taube wird mit Macadamia-Nüssen, Feigen und einer Schokoladen-Oliven-Sauce serviert – aromatische Hochseilakte, die begeistern. Wer sie genießen will, sollte unbedingt reservieren!

★ ESSIGBRÄTLEIN
Weinmarkt 3, 90403 Nürnberg
Tel. 09 11 / 22 51 31





Zwei Sterne für die Küchenchefs Yves Ollech (links) und Andree Köthe

Hotel-Adressen
Für alle, die etwas länger bleiben wollen

Dresden
Quartier an der Frauenkirche
Das stylishe Boutique-Hotel liegt mitten im historischen Zentrum der Stadt. Der Zimmerpreis: ab 169 €; Frühstück 20 € pro Person. Neumarkt 1, 01067 Dresden, Tel. 03 51 / 5 63 30 90, **www.qf-hotel.de**

München
Hotel Englischer Garten
Charmantes Gästehaus in ruhiger Lage am größten Stadtpark der Welt. Zimmer ab 75 €, Frühstück 9,50 € pro Person. Liebergesellstr. 8, 80802 München, Tel. 0 89/3 83 94 10, **www.hotelenglischergarten.de**



Nürnberg
Hotel Victoria
Drei-Sterne-Superior-Haus in der romantischen Altstadt. Zimmer ab 99 € inklusive Frühstücks-Buffet. Königstr. 80, 90402 Nürnberg, Tel. 09 11 / 2 40 50, **www.hotelvictoria.de**

Fotos: dpa Picture-Alliance (Matthias Hiekel); Bernadette Grimmenstein, 2; Geisel Privathotels, 2; Sigi Müller; Stadt Nürnberg; Claus Felix, 2; Hotel Englischer Garten

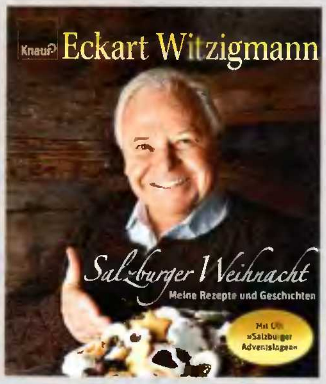
click Glühwein, Punsch und Mandelkern – bei diesen Märkten lohnt es sich vorbeizuschauen:
www.lustaufgenuss.de/Weihnachtsmarkt

Genuss-Galerie



Delikates à la carte

Das wünschen sich viele – nicht nur in der stressigen Vorweihnachtszeit: Mit wenigen Zutaten kreativ kochen. Selbst Spitzenköchen fällt dazu einiges ein. Das zeigt die beliebte Kolumne **Nimm 3** des Magazins der „Süddeutschen Zeitung". Jetzt gibt es die besten Rezepte als attraktive Gourmetkarten. Für alle, die mit einfachen Spitzenrezepten mal groß auftrumpfen wollen. 24 Karten in der Geschenk-Box für 17,90 €, MeterMorphosen-Verlag, zu beziehen über **sz-shop.sueddeutsche.de**



Witzigmanns Weihnachtsfreuden

Mit seinem neuen Buch verschönert der Jahrhundertkoch die Adventszeit. In **„Salzburger Weihnacht"** beschreibt Eckart Witzigmann die besinnlichen Seiten seiner Kindheit: Brauchtum und Geschichten aus dem Salzburger Land, seine Lieblingsrezepte für die Festtage sowie – als besonderen Ohrenschmaus – eine Original-Aufnahme des berühmten Salzburger Adventsingens. Damit lässt sich die stille Zeit des Jahres stimmungsvoll genießen. Knaur Ratgeber Verlag, 128 Seiten, 24,95 € inkl. Musik-CD, im Buchhandel.

Im Trend: stilvoll mahlen

Ein elegantes Geschenk für Freunde des guten Geschmacks: **Pfeffermühle aus Olivenholz** mit hochwertigem Keramikmahlwerk. Praktisch: Der Schrotungsgrad wird am Fuß der Mühle eingestellt, kann sich also während des Mahlens nicht verstellen. Trendholzmühlen von Stoha, 18 cm hoch für 39,95 € und 32 cm hoch für 69,95 €. Zu bestellen über **www.cerafino.de**





Feinster Kaffee vom Kilimandscharo

Wie wäre es mit Afrika-Feeling beim Adventskaffee? Am Fuße des Kilimandscharo wachsen beste **Arabica**-Hochlandgewächse, eine Rarität im Reich der Kaffeebohnen, entdeckt von den Genuss-Experten des Feinkost-Hauses Dallmayr. Sie machen daraus eine Spezialität mit leicht blumiger Note. Als ganze Bohnen oder gemahlen, 250 g ca. 3 €.





Fotos: iStockphoto (N. Smit, G. Gunn); Werkfotos, 7



Mit Fantasie aufs Siegertreppchen: Bartender Alexander Hildebrandt aus Nürnberg gewann den Trollinger Cocktail Contest

Rotwein in Cocktail-Laune

Der Trollinger geht neuerdings gern an die Bar und amüsiert im Cocktail-Glas. Ein neuer Trend



Bernhard Stadler aus der Berliner „Lebensstern"-Bar im berühmten „Einstein" mixt Trollinger mit Maraschino, Limette und Basilikum

Württembergs Wein-Klassiker, der Trollinger, beweist Zeitgeist: Vor allem junge Weinfreunde trinken den rubinroten, frischfruchtigen Rebensaft jetzt auch on the rocks und als Cocktail. Wie fantasievoll solche Drinks sein können, beweist das Finale des Trollinger Cocktail Contests der Württemberger Weingärtnergenossenschaften im Stuttgarter In-Club „Waranga". Zehn Profi-Shaker hatten sich qualifiziert – unter rund 160 Anwärtern – und servierten einer Jury aus Weinfachleuten und Stuttgarter Gastronomen gelungene Überraschungen im Glas: Trollinger-Cocktails mit Extra-Würze von Calvados über Gurke bis Wacholder. Alexander Hildebrandt schaffte den Sprung aufs Siegertreppchen. Der gelernte Bartender und Barista betreibt ein Bar-Catering-Unternehmen in Nürnberg. Sein Motto „Tradition beherrschen und die Moderne leben" spiegelt sich auch in seiner Idee „Herbal Experience" (Rezept rechts) wider.

Fotos: Württemberger Weingärtnergenossenschaften, 3

Sieger-Cocktail

Herbal Experience

Für 1 Glas:
2 cl Orangenmarmelade
1 kleiner Rosmarinzweig
0,5 cl Agavendicksaft
8 cl Trollinger
2 cl Teeaufguss aus Schwarz- und Grüntee

Orangenmarmelade mit Rosmarin ins Shaker-Glas geben. Agavendicksaft zugeben und mit Trollinger sowie Tee auffüllen. Eiswürfel dazugeben und kräftig schütteln. Abseihen und in einen Tumbler geben. Mit Zitronenzeste und Rosmarin dekorieren.

click

Alle Rezepte der 10 Finalisten des Cocktail-Contests unter www.trollinger2punkto.de



Würziger Mix von Cordula Langer aus Berlin: Trollinger mit Piment und Angostura

Basics für die Bar

Vom Boston-Shaker bis zum Bar-Sieb – mit diesem Equipment mixen Sie auch zu Hause wie ein Profi

















Fotos: Werkfotos, 8. Alle Produkte sind im Fachhandel erhältlich

1 Boston-Shaker Klassiker aus Glas und Stahl, erfordert Übung beim Schütteln (Alessi, um 80 €). **2 Profi-Mixer** Im Edelstahlbecher mixt er elektrisch Drinks wie in der Nobel-Bar (Gastroback, um 330 €). **3 Ice Crusher** Per Kurbel werden Eiswürfel zermahlen. Perfekt für Caipi & Co. (WMF, um 80 €). **4 Eis-Eimer** Der sieht auf jeder Party gut aus (Alessi, um 75 €). **5 Bar-Stößel** Um Limetten auszupressen oder zu zerstoßen. Stößel, z.B. aus Kirschholz (Sagaform, im Set mit Mixbecher, um 30 €). **6 Martini-Glas** aus Kristall. Auch für Champagner-Cocktails geeignet (Orrefors, um 39 €). **7 Bar-Maß** Die eine Seite misst 1 cl, die andere 2 cl (Stelton, um 20 €). **8 Bar-Sieb** Filtert beim Abgießen Unerwünschtes aus dem Cocktail (Fackelmann, um 4 €)

Rezept-Register

a/b/c

e/g/h

k/l/m

o/p

r/s/t



u/v/w/z

Fehlt ein Heft in der Sammlung?

Hefte nachbestellen können Sie unter Tel. 0 40 / 85 36 91 40 bei Pressevertrieb Nord KG und im Internet unter www.lustaufgenuss.de/nachbestellung

Bezugsadressen für „Karo ist Trumpf", Seite 80/81
Schwarz-Weiß-Look: Sia, Set mit Schürze, Schutzhandschuh und 3 Topflappen, um 40 €; Tischläufer um 15 €; schwarze Servietten auf dem Tisch, 4 Stück um 15 €; Küchentücher S. 81, 3 Stück um 15 €; karierte Papierservietten, 20 Stück um 4 €. Produkte zum Küchenkaro-Look gibt es u.a. auch von **ASA, Villa Collection Denmark, Ideal Home Range, Sagaform**. Alle Produkte im Fachhandel erhältlich. **Roter Karo-Look: Mug Company**, Karo-Espresso-Tasse um 6 €, im Fachhandel erhältlich; **Impressionen**, Kugeln, 6er-Set um 10 €, www.impressionen.de

Lust auf Genuss magazin

Geschenke für Gourmets

Redaktionsdirektorin und Chefredakteurin: Birgitt Micha
Stellvertretende Chefredakteure: Gaby Höger, Anke Krohmer
Art Director: Hans-Jürgen Riegel (Mitgl. d. Chefred.)
Textchef: Barbara Fedra (Mitgl. d. Chefred.)
Autor: Helmut Klein
Fotografie und Styling: Michael Wissing
Mitarbeiter: Joss Andres, Benjamin Wissing
Requisite: Sybill Kuderer
Rezeptautor und Studioküche: Andreas Neubauer
Chef vom Dienst: Gabriele Mraz, Sonja Ratkovic (Stv.)
Redaktion Magazin: Ulrike Engleder
Bildredaktion: Sabine Jung, Carolin Stuiber
Schlussredaktion: Irmgard Schultheiß (Ltg.), Dagmar Slama, Christine Uschold-Schlör
Grafik: Josef Gatterstaller (Ltg.)
Bildbearbeitung: Alexander Weißenböck, Martina Schuler
Leserservice: Brigitte Zöllner, Telefon (0 89) 92 50 21 50, Fax (0 89) 92 50 21 60
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Birgitt Micha, Anschrift siehe Verlag
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Telefon (0 89) 9 25 00, Fax (0 89) 92 50 30 30
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Reinhold G. Hubert, Frank J. Ohlhorst
Verlagsleiter: Jürgen Brandt
Stellv. Verlagsleiterin: Heike Rudolph
Advertising Director: Konstanze Hacke
Telefon (07 81) 84 52 56
Objektleitung: Nadine Mundschenk
Burda Community Network GmbH
Geschäftsführer: Andreas Schilling
Telefon (0 89) 92 50 27 70 oder (07 81) 84 34 34
Promotion: Carolin Zumsteg
Telefon (0 89) 92 50 29 07, Fax (0 89) 92 50 25 38
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Claudia Hörth
Telefon (07 81) 84 22 57
Zurzeit gültige Anzeigenpreisliste Nr. 13 vom 1.1.2009
Redaktionsverwaltung: Anke Segräfe (Ltg.)
Syndication: report Bilder-Dienst GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Telefon (0 89) 92 50 31 23, Fax (0 89) 92 50 37 49
E-Mail: info@report-bilder-dienst.de
www.report-bilder-dienst.de
Vertriebsleiter: Peter Walker
Meine Familie & ich Verlag GmbH, Offenburg
Telefon (07 81) 84 22 65
Einzelpreis in Deutschland: € 3,80 inklusive 7 % MwSt.
Abonnementpreis € 3,80 pro Heft inklusive 7 % MwSt., im Ausland zuzüglich Porto, Auslandspreise auf Anfrage
Abonnenten-Service:
MFI Meine Familie & ich Verlag GmbH, Postfach 62
77649 Offenburg, Telefon (0 18 05) 38 37 59
(€ 0,14 pro Minute aus dem deutschen Festnetz, abweichende Preise für Anrufe aus den Mobilfunknetzen)
E-Mail: mfi@burdadirect.de
Bankverbindung: Dresdner Bank AG, Offenburg, Konto 723 233 000, BLZ 680 800 30
MFI MEINE FAMILIE UND ICH Verlag GmbH
Alleinige Gesellschafterin Burda GmbH: Hubert Burda Media Holding GmbH & Co. Kommanditgesellschaft Offenburg/München. Alleiniger Kommanditist und Gesellschafter der Hubert Burda Media Holding Geschäftsführungs-GmbH: Prof. Dr. Hubert Burda
Druck: Vogel Druck und Medienservice GmbH & Co. KG, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

Hubert Burda Media

ISSN 0933-0828
Printed in Germany